



## Witte Bonensoep

### Ingrediënten:

**2 personen (dan heb je restje)**

200 g gedroogde witte bonen

2 laurierblaadjes

1 bosje soepgroenten ( 500 g)

1 bosje wilde daslook ( 50 g) of lenteui

250 g groene asperges

1 eetlepel olijfolie

zout

½ citroen

Peper

### Bereiding:

Bonen laten wellen in water (minstens 12 uur)

Weekwater afgieten. Kook de bonen met 750 ml nieuw water en de laurierblaadjes , schuim dat zich gaat vormen afscheppen met een schuimschaaf. Bonen op een laag vuur 50 minuten laten koken.

Terwijl de bonen koken, soepgroenten wassen, schoonmaken en schil indien nodig. Snijd ze in kleine blokjes of stukjes. (of koop diepvriessoepgroenten)

Voeg de soepgroenten toe aan de bonen en kook 25 minuten.

Was ondertussen de daslook of lenteui, schud het droog, en snijd ze in reepjes.

Was de asperges , schil de snijd het onderste houtachtige deel af . Snijd in de asperges schuine in dunne plakjes. Verhit de olie in een anti-aanbak pan , bak de asperges op matig vuur bak gedurende ongeveer 3 minuten en breng op smaak met zout. Voeg de helft van de daslook of lenteui toe.

Meng de resterende daslook of lenteui door de bonensoep en breng aan de kook . Pureer de soep.

De halve citroen uitpersen . Breng de soep op smaak met zout , peper en een beetje citroensap . Serveer in porties met de gebakken asperges.

