

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 200 gram groene asperges.
- 1 blikje suprême groene aspergesoep 400 gram.
- 75 gram ossentong.
- 2 eetlepels fijn geknipte bieslook.
- 8 kaas stengels.

Bereiding

Was de asperges en snijd de onderste harde stukjes eraf. Snijd de asperges in stukjes van 3 centimeter. Kook deze in 2,5 dl. water met wat zout in ca. 5 minuten gaar. Roer de inhoud van het blik soep er door en breng de soep aan de kook. Snijd de tong in reepjes en schep ze door de soep. Verdeel de soep over de borden en garneer met bieslook. Geef de kaas stengels erbij.