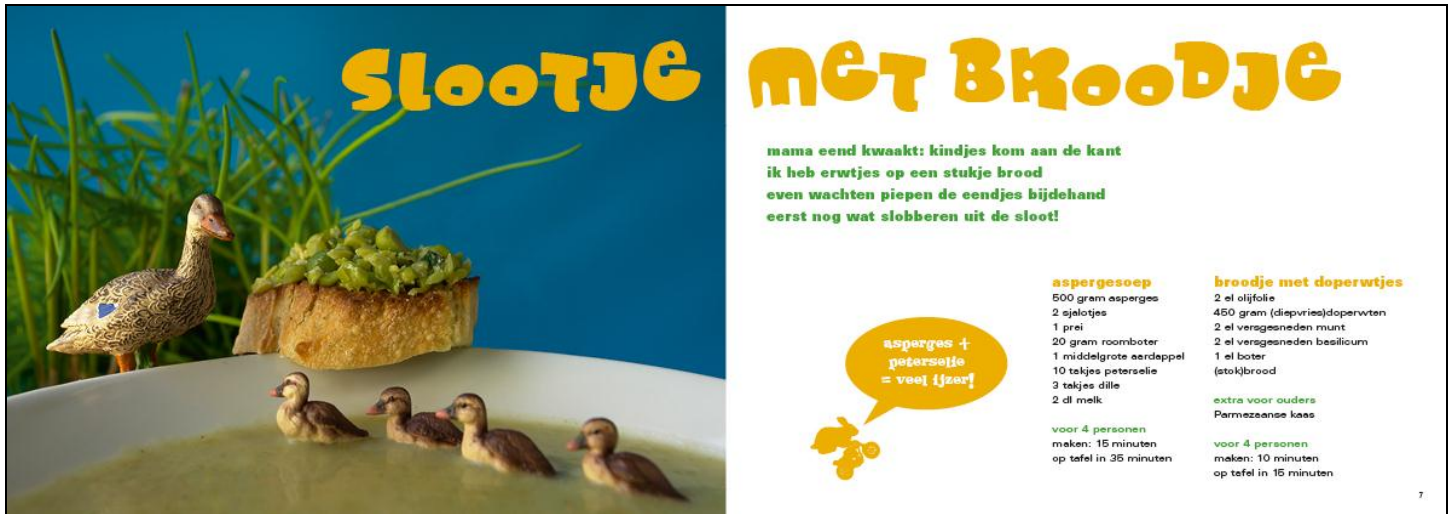


Slotje met broodje



Dit recept is komt uit het boek Keet Smakelijk – Peuter soepboek
www.keetsmakelijk.nl
ISBN 9789079919116



mama eend kwaakt: kindjes kom aan de kant
ik heb erwtes op een stukje brood
even wachten piepen de eendjes bijdehand
eerst nog wat slobberen uit de sloot!

aspergesoep

500 gram asperges
2 sjalotjes
1 prei
20 gram roomboter
1 middelgrote aardappel
10 takjes peterselie
3 takjes dille
2 dl melk

voor 4 personen
maken: 15 minuten
op tafel in 35 minuten

broodje met doperwtjes

2 el olijfolie
450 gram (diepvries)doperwtjes
2 el versgesneden munt
2 el versgesneden basilicum
1 el boter
(stok)brood

extra voor ouders
Parmezaanse kaas

voor 4 personen
maken: 10 minuten
op tafel in 15 minuten

asperges +
peterselie
= veel ijzer!

aspergesoep

500 gram asperges
2 sjalotjes
1 prei
20 gram roomboter
1 middelgrote aardappel
10 takjes peterselie
3 takjes dille
2 dl melk

voor 4 personen
maken: 15 minuten
in 35 minuten op tafel

- 1) Schil **500 gram asperges** met een dunschiller.
- 2) Verwijder de houtige uiteindes.
- 3) Doe de schillen en uiteindes in een pan met **1 liter water** en laat een kwartier zachtjes koken. Het kookvocht gebruik je straks om aan de soep toe te voegen, zo gaat er zo min mogelijk smaak verloren! Snij de geschilde asperges in stukjes van 3 centimeter m en leg ze even apart.
- 4) Snipper **2 sjalotjes** en snij het witte en lichtgroene gedeelte van **1 prei** in dunne ringen. Verwarm **20 gram roomboter** in een pan met dikke bodem en fruit hierin de sjalotjes en prei een paar minuten. Schil ondertussen **1 middelgrote aardappel** en snij die in blokjes.
- 6) Doe de aardappel en asperges in de pan bij de sjalotjes en prei en roer alles om.
- 7) Knip het blad van **10 takjes peterselie** en van **3 takjes dille**.
- 8) Snij de kruiden fijn en voeg aan de soep toe.



9) Giet **8 deciliter** van het gekookte **aspergekookvocht** bij de andere ingrediënten en laat 20 minuten zachtjes koken, met de deksel op de pan.

10) Voeg tot slot **2 deciliter melk** toe en pureer met een staafmixer. Hou een gedeelte apart voor je peuter.

Grotere kinderen en volwassenen brengen de soep verder op smaak met wat zout en peper. Kneepje citroensap erbij maakt de soep wat frisser. Scheutje room erbij kan ook, dan wordt de soep wat voller van smaak.

