

Sopa de Espárragos Vegana



Ingrédients:

- 2 bottes d'Asperges.
- 1/2 Oignon haché.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).
- 5 tasses de Bouillon de Légumes.
- 1/2 tasse de Lait d'Amande.
- 1/4 cuil à soupe de jus de Citron.

Préparation:

- Tailler les asperges en morceaux.
- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux.
- Y faire revenir l'oignon quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Ajouter les asperges, saler et poivrer.
- Ajouter le bouillon et laisser cuire 15 à 20 minutes.
- Ajouter le lait d'amande, le citron.
- Saler et poivrer.
- Servir chaud.