**SPRING GREEN MINESTRONE**

SERVES 6

: : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : :

*2 Tablespoons unrefined, cold pressed, extra virgin olive oil*

*2 leeks, washed well, white and light green parts sliced thinly*

*4 cloves garlic, sliced thinly*

*1 pound asparagus, trimmed and sliced on the diagonal into 1-inch pieces*

*1 ½ cups fresh or frozen green peas*

*2 Tablespoons chopped flat-leaf parsley*

*6 cups vegetable stock or light chicken stock, preferably homemade*

*1 ½ cups cooked white beans, such as Cannellini or Great Northern, or 1 15-ounce can, drained and rinsed*

*2 teaspoons sea salt (more if your stock is unsalted)*

*4 ounces baby spinach leaves*

: : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : : :

1. In a large pot, heat the olive oil over medium heat. Add the leeks and sauté until tender, about 5 minutes. Add the garlic and sauté another 2 minutes.
2. Add the asparagus, peas and parsley and toss to coat with the oil, leeks and garlic. Pour in the stock, white beans, and sea salt. Bring to a boil and lower the heat to a simmer. Cook uncovered until the asparagus is just tender, about 5 minutes.
3. Stir in the spinach leaves and taste for seasoning.