

ASPERGES SLAGHEKKE

ASPERGE SOEP

GEBONDEN - ROMIG

Ingrediënten:

- 1,5l water
- 750gr asperge stukjes
- 2 kip/tuinkruiden bouillon blokjes
- 100gr roomboter en bloem
- 200ml on geklopte slagroom
- 1 sinaasappel uitgeperst
- 1 ei dooier
- Bieslook

Zet een pan met koud water op met daarin de asperges stukjes. Breng het aan de kook en wanneer het kookt, voeg de bouillonblokjes toe en laat het dan 5 minuten doorkoken. Als het 5 minuten heeft gekookt laat het dan zachtjes staan.

Vervolgens maak je een stevig roetje van bloem en roomboter. Dit moet stevig zijn. Voeg daarna een aantal eetlepels water toe zodat het weer wat losser komt. Breng dit geheel toe aan de soep en roer het goed door. Laat dit weer even samen zachtjes koken.

Doe de slagroom, de eidooier en het sinaasappelsap samen in een schaalje en klop dit even los. Vervolgens voeg je dit samen toe aan de soep. Let op: de soep mag dan niet meer koken!

Ten slotte kun je wat bieslook toevoegen voor de perfecte smaak. Wil je het nog hoger op smaak brengen voeg dan wat peper en zout toe.

Voor de afwisseling kun je er ham of zalm snippers aan toevoegen

Wil je (nog) meer asperge, voeg dan extra asperges toe of maak het roetje met asperge stukjes

Bij ons krijgt u altijd een klein portie aspergestukjes gratis om soep van te maken