

Aspergesoep

Wat heb je nodig voor 4 personen;

- De schillen en kontjes een kilo asperges
- Twee kopjes Kookvocht van de asperges
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- 1 teen knoflook fijngesnipperd
- 2 eetlepels boter
- 1/2 bosje platte peterselie
- 50 gram roomboter
- 3 eetlepels bloem
- Een paar gekookte witte asperges ter garnering
- peper en zout

En dan: Smelt de 2 eetlepels boter in een grote pan en fruit hier de knoflook en de sjalot in aan. Voeg de schillen en kontjes van de asperges toe, blus af met de kopjes kookvocht van de asperges. Schenk als laatste 700 ml water in de pan en breng dit aan de kook. Laat de soep 20 minuten op laag vuur trekken, zet daarna het vuur uit en laat de soep afkoelen.

Om de soep te binden heb je een roux nodig, om deze te maken zet je een pan met dikke bodem op het vuur. Smelt de 50 gram boter in de pan, roer nu lepel voor lepel de bloem door de gesmolten boter en laat dit een paar minuten garen. Het boter-bloem mengsel mag niet aan de bodem plakken Voeg de afgekoelde aspergesoep toe aan de roux en blijf roeren totdat de roux is opgelost.

Warm de soep weer op en maak af met peper en zout. Snipper wat fijn gesneden peterselie en de asperges over de soep en je kunt aan tafel.

