



Aspergesoep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram witte asperge
1 l kippenbouillon
1 klontje boter
1 wit van prei (in fijne ringen gesneden)
1 glas witte wijn
4 eetlepels room
peper en zout
peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges en breek de houtachtige uiteinden af. Bewaar de schillen en de uiteinden.
- 2.** Snij de kopjes van de asperges en hou apart. Snij de asperges in stukken van 2 à 3 cm.
- 3.** Doe de bouillon in een kookpot en voeg de schillen en de uiteinden toe. Breng aan de kook. Voeg de aspergepunten toe en laat 5 minuten garen. Neem de punten uit de bouillon en hou ze apart. Verwijder de schillen uit de bouillon.
- 4.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de prei. Blus met de witte wijn en laat inkoken.
- 5.** Voeg de stukjes asperge en de bouillon toe. Laat 10 minuten koken. Mix de soep.
- 6.** Breng de soep aan de kook en roer de room erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Neem van het vuur en voeg de aspergepunten toe.
- 8.** Schenk de soep in de borden en werk af met peterselie.