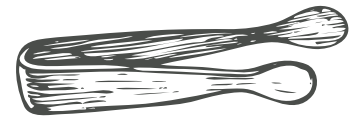
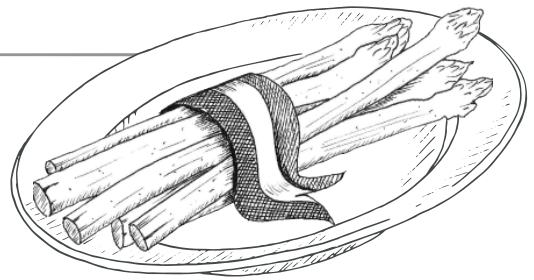


Aspergesoep met room en bieslook

(6 personen)

Dit heb je nodig

- 1 kg witte asperges
- 1 liter kippenbouillon of 1 liter water en 2 kippenbouillon-blokjes
- 35 gram roomboter
- 35 gram bloem
- 1 eidooier + 1 dl room (slagroom of room culinair)
- versgemalen witte peper, zout
- 1 dl stijfgeklopte room
- fijngeknipte bieslook



Dit moet je doen

Was en schil de asperges en snijd ze in stukken van ongeveer 5 cm. Houd de kopjes apart. Smelt de boter in een pan (met inhoud van 1,5 liter), maar laat deze niet verkleuren. Voeg de bloem toe en laat deze onder voortdurend langzaam roeren in 5 minuten garen. Voeg dan in één keer de koude bouillon toe (of water met bouillon-blokjes) en breng dit al roerend aan de kook. Laat dit enkele minuutjes al roerend zachtjes koken. Voeg de aspergestukjes toe en laat deze in de soep gaar worden (8 minuten). Pureer de soep met een staafmixer en giet de soep door een zeef, wrijf de aspergestukken met een houten lepel door de zeef. Laat de aspergekopjes nu langzaam (5 min.) in de soep gaar worden.

Maak een liaison door een eidooier in 1 dl room in een kommetje los te roeren.

Voeg hier al roerend enkele lepels hete soep aan toe en giet dit mengsel al roerend in de hete soep. De soep mag nu niet meer koken i.v.m. schiften. Breng de soep op smaak met peper, zout en evt. een scheutje Worcestershiresaus.

Afwerking en presentatie:

Schenk de soep in de borden.

Schep in ieder bord een klein lepeltje stijfgeklopte room met wat fijngeknipte bieslook.

Smaakvariatie:

Bestrooi de soep met zalmsnipppers of hollandse garnaltjes.

