

aspergesoep met spekreepjes en lente ui



Wit



Soep



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

250 gr witte asperges

1ltr groentebouillon

2 lente-ui stengels

1 ui

4 el maizena

1/2 bosje bieslook

150 gr gerookte spekreepjes

250 ml crème fraîche

Bereiding

1. Asperges en ui schillen. Asperges in stukjes snijden van 2cm, de ui fijn snijden.
2. Lente-ui fijn snijden en in een kommetje doen.
3. Spekreepjes in een soeppan uitbakken, zorg ervoor dat het niet bruin wordt.
4. De fijn gesneden ui toevoegen en even mee bakken.
5. De asperges erbij doen en mee roerbakken tot het ergste vocht eruit komt.
6. Maak de roux door de bouillon er beetje voor beetje bij doen. Goed blijven roeren. Als de soep te dun is dan apart wat maizena mengen in een kommetje en er voorzichtig bij doen. Laat alles even 10 min zachtjes doorkoken.
7. Als laatste de crème fraîche erdoor roeren maar niet meer laten koken, anders gaat het schiften.
8. Verdeel het in kommen of borden en garneer het met fijn gesneden lente-ui en bieslook.