



Aspergeroomsoep



 Wit
 Soep

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 kilo witte asperges
40 gr. bloem (tarwebloem)
0.5 dl room

15 dl. bouillon
peper en zout
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)

30 gr. boter (bakboter)
1 eierdooier

Bereiding

Deze soep wordt nog feestelijker wanneer gaargekookte punten van groene asperges worden toegevoegd

1. Houd de aspergekopjes (circa 3 cm) apart en snijd de rest in stukjes van ± 1 cm.
2. Kook deze stukjes in licht gezouten water.
3. Steek vervolgens de stukjes asperge samen met een deel van het kookvocht door in een roerzeef.
4. Laat nu de boter smelten (niet bruin laten worden), voeg de bloem toe en leng aan met de kokende bouillon en de doorgestoken asperges.
5. Voeg de aspergepunten toe en laat dit nog een vijftal minuten doorkoken.
6. Breng naar eigen inzicht op smaak met peper en zout.
7. Klop de eierdooier los met de room en overgiet hiermee de soep.
8. Eventueel kunt u de soep garneren met fijngehakte peterselie.