

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Crèmesoep van groene asperges



Groen



Soep



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg. groene asperges

1 handje kervel

zout en witte peper

1 middelgrote ui

3/4 ltr. groentebouillon

citroensap

2 el. boter

150 ml. crème fraîche

Bereiding

1. Asperges schoonmaken en stukje van onderkant snijden.
2. Asperges in kleine stukjes snijden.
3. Ui schoonmaken, snipperen en in boter fruiten.
4. Stukjes asperge toevoegen en mee laten stoven.
5. Blaadjes van kervel plukken, afspoelen en met asperges laten meestoven.
6. Groentebouillon toevoegen, aan de kook brengen en soep afgedekt op matig vuur 25 minuten zachtjes laten koken.
7. Soep met staafmixer pureren en helft van crème fraîche erdoor roeren.
8. Zout, peper en citroensap naar smaak toevoegen.
9. Soep over 4 verwarmde borden verdelen en garneren met rest van de crème fraîche: hier en daar een theelepel crème fraîche en met een houten prikker door de soep roeren zodat eend decoratief patroon ontstaat.