



Vlaamse aspergesoep

Fluweelzachte roomsoep van witte asperges met een vleugje nootmuskaat. Een fijne lentesoep die het beste van het seizoen op tafel brengt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 500 g witte asperges
- 1 ui
- 1 aardappel
- 1 liter groentebouillon
- 150 ml room
- 30 g boter
- 1 eetlepel bloem
- 1 snuifje nootmuskaat
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Schil de asperges en snijd de houterige uiteinden weg. Snijd de stengels in stukjes en houd de kopjes apart.
2. Snipper de ui en snijd de aardappel in blokjes.
3. Smelt de boter in een soeppot en stoof de ui 4 minuten glazig. Strooi de bloem erover en roer 1 minuut mee.
4. Voeg de aspergestukken (zonder de kopjes) en de aardappel toe, giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Laat 20 minuten zachtjes koken tot alles zacht is.
6. Kook intussen de aspergekopjes apart 6 minuten beetgaar in wat water.
7. Mix de soep glad, roer de room erdoor en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
8. Verdeel over kommen, leg er enkele aspergekopjes in en werk af met bieslook.