



# Aspergesoep

## DE BIENVENUE

- 1 kg asperges
- 1 bouillonblokje (gevogelte)
- 1 dl crème fraîche
- 20 gr roux korrels
- 200 gr garnering naar keuze: peterselie, bieslook, kervel of asperge
- vlees of vis naar keuze: ham, boerderijhaantje, gerookte zalm, hollandse garnalen, coquilles of yuzu (japanse limoen)
- 4 stukjes foelie
- zout naar smaak

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Laat de schillen en de kontjes met het bouillonblokje 20 minuten lang garen in 1 liter water op een laag vuur. Verwijder de schillen en kontjes uit de pan, maar bewaar het kookvocht. Voeg hier de in stukjes gesneden asperges aan toe, samen met de foelie en kook dit een uur lang op laag vuur. Gebruik een staafmixer of blender om alles tot een mooie soep te pureren. Voeg de crème fraîche en de roux korrels toe, laat het goed oplossen en zeef het geheel. Voeg peterselie, bieslook, kervel of mooi stukje asperge toe. Maak het gerecht af met ham en/of een boerderijhaantje. Aspergesoep is ook heerlijk met gerookte zalm, Hollandse garnalen, coquilles of yuzu (Japanse limoen). Verdeel de soep over kommen en garner met wat fijngesneden peterselie of bieslook.