



## HET WITTE GOUD

### Aspergesoep met geroosterde rauwe ham en groene pesto

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 500 ml kippenbouillon
- 🍴 2 plakken rauwe ham
- 🍴 ½ el boter
- 🍴 ½ el bloem
- 🍴 1 lente-/bosui (in dunne ringen)
- 🍴 1 el groene pesto
- 🍴 65 ml demi crème fraîche

**MATERIAAL:** koekenpan, hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de witte asperges en snijd een stukje van de onderkant af.
2. Snijd de asperges in 3 stukken.
3. Verwarm de bouillon en kook de asperges hierin met deksel 15 minuten.
4. Houd een aantal aspergekoppen apart.
5. Rooster de plakken ham in een droge hete koekenpan of in de magnetron op 800 Watt in circa 2 minuten krokant.
6. Giet de asperges af en vang het kookvocht op.
7. Pureer de asperges.
8. Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer tot een roux.
9. Giet het kookvocht, onder voortdurend goed roeren, er in gedeelten bij.
10. Schep de bosui erdoor.
11. Kook zachtjes 3 minuten.
12. Meng de aspergepuree, pesto, crème fraîche en zout en peper door de soep en verwarm zonder te koken.
13. Serveer de soep in warme borden of kommen.
14. Leg er een paar aspergekoppen in en leg de ham plak op de rand of steek hem in de soep.

**TIP:** Roer eens een scheutje witte wijn of sherry door de soep. Vervang rauwe ham door bacon, reepjes gerookte kipfilet of Hollandse garnalen.

**BRON:** [boodschappen.nl](http://boodschappen.nl)

