



## HET WITTE GOUD

### Aspergesoep en croûte

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges, geschild en in stukjes
- 🍴 25 g roomboter
- 🍴 25 g bloem
- 🍴 750 ml aspergekookvocht, afgekoeld
- 🍴 2 groentebouillontabletten
- 🍴 125 ml crème fraîche
- 🍴 1 ei, losgeklopt
- 🍴 4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid
- 🍴 1 tl gedroogde dragon

**MATERIAAL:** soeppan, 2 ovenvaste soepkommen

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aspergestukjes in een bodem water met zout in 12-15 minuten beetgaar, ze garen nog na in de soep.
2. Verwarm intussen de oven voor tot 200°C.
3. Smelt in een (soep)pan met dikke bodem de boter.
4. Voeg de bloem toe en bak 1 minuut mee, zonder te kleuren.
5. Voeg het aspergekookvocht scheutje voor scheutje en al kloppende met een garde toe.
6. Klop tot een gladde, gebonden soep.
7. Los de bouillontabletten in de soep op.
8. Kook de soep 10 minuten op laag vuur.
9. Voeg de gekookte aspergestukjes en de crème fraîche aan de soep toe.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Schep de soep in 2 soepkommen.
12. Bestrijk de rand van de soepkommen dun met ei.
13. Leg er een deegplakje op en snijd overtollig deeg eventueel weg.
14. Bestrijk ook het deksel met ei.
15. Strooi er de dragon over en bak de soep 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het deksel gaar en krokant is.

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

