



HET WITTE GOUD

Aspergesoep met peterselie-olie en knoflookcroutons

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 5 g platte peterselie
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍴 1 ciabattabroodje (in blokjes)
- 🍴 40 g boter
- 🍴 40 g bloem
- 🍴 1 groentebouillonblokje
- 🍴 65 ml slagroom

MATERIAAL: aspergepan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
2. Houd de schillen en onderkanten apart.
3. Breng de asperges met 750 ml water in een ruime pan aan de kook.
4. Schakel de warmtebron na circa 5 minuten uit.
5. Laat nog 10 minuten afgedekt staan.
6. Pureer intussen de peterselie met de helft van de olijfolie en de helft van de knoflook tot een peterselie-olie.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Neem de asperges met een schuimspaan uit de pan en houd apart.
9. Voeg de schillen en onderkanten toe aan het kookvocht en laat circa 20 minuten trekken.
10. Verhit intussen de overige olijfolie in een koekenpan en bak de broodblokjes met de rest van de knoflook in circa 5 minuten knapperig en goudbruin.
11. Bestrooi met zeezout.
12. Schenk de bouillon door een zeef en vang deze op.
13. Smelt de boter in dezelfde pan en voeg de bloem toe.
14. Roer tot een glad mengsel en laat 3-4 minuten garen op een lage stand, zonder te kleuren.
15. Voeg de bouillonblokjes toe en breng aan de kook.
16. Laat 5 minuten zachtjes koken.
17. Snijd de asperges in stukjes en voeg met de slagroom toe aan de soep.
18. Verdeel de soep over kommen, besprenkel met de peterselie-olie en garneer met croutons.

TIP: Serveer deze soep als maaltijd met stokbrood in plaats van croutons.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

