



## HET WITTE GOUD

### Soep van witte asperges en kervel

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ el boter
- 🍴 ½ ui, gesnipperd
- 🍴 250 g witte asperges, geschild
- 🍴 200 ml groentebouillon, heet
- 🍴 50 ml kookroom
- 🍴 ¼ bosje verse kervel, grof gehakt
- 🍴 snufje nootmuskaat, versgeraspt

**MATERIAAL:** hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de boter en fruit de ui in circa 8 minuten op lage stand glazig.
2. Snijd ondertussen de topjes van de asperges af en kook deze apart in een laagje water met zout in circa 4 minuten beetgaar
3. Snijd het onderste houtachtige gedeelte weg en snijd de rest van de asperges in kleine stukjes.
4. Fruit deze een paar minuten met de ui mee tot ze glanzen.
5. Voeg de bouillon toe en laat de aspergestukjes in circa 15 minuten gaar koken.
6. Voeg de room en het grootste gedeelte van de kervel toe en pureer de soep met een staafmixer.
7. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
8. Voeg de aspergepuntjes toe en warm de soep nog een paar minuten door.
9. Serveer direct met wat kervelblad.

**TIP:** Lekker met toast en roomboter.

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

