



## HET WITTE GOUD

### Verse aspergesoep

**2 PERSONEN**

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 sjalotje
- 🍴 500 g witte asperges, ongeschild
- 🍴 1 blokje kippenbouillon
- 🍴 750 ml water
- 🍴 100 ml kookroom of slagroom
- 🍴 40 g bloem of maïzena
- 🍴 35 g boter

#### optioneel

- 🍴 1 ei
- 🍴 75 gr reepjes beenham
- 🍴 verse peterselie om te garneren

**MATERIAAL:** asperge- of wijde pan, zeef

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de houtachtige onderkant van de asperges en schil ze zorgvuldig.
2. Bewaar de schillen.
3. Snijd de geschilde asperges in stukjes van ca 3 cm.
4. Breng het water aan de kook in een pan.
5. Voeg de stukjes asperges toe + de schillen.
6. Kook 5 minuten en laat daarna nog ca 10 minuten nagaren in het water.
7. Los het blokje bouillon op in dit water.
8. Giet de bouillon met de schillen en stukjes asperge door een zeef.
9. Vang het kookvocht op en haal de aspergestukjes uit de zeef.
10. Gooi de schillen weg.
11. Hak het sjalotje fijn.
12. Smelt de boter in een soeppan en fruit de sjalotjes hierin aan.
13. Voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot een roux en laat deze 5 minuten zachtjes bakken en garen.
14. De structuur moet een beetje zanderig zijn.
15. Giet de bouillon met aspergesmaak beetje bij beetje bij de roux en blijf met een garde roeren zodat er geen klontjes ontstaan.
16. Als alle bouillon is toegevoegd roer je de kookroom er door en voeg je de gekookte asperges als laatste toe.
17. Proef of de aspergesoep goed op smaak is en voeg eventueel een snufje peper en/of zout toe.
18. Schep de verse aspergesoep in borden en garneer eventueel met stukjes ei, hamreepjes en wat fijngehakte peterselie.

**TIP:** Met een paar van mijn kleine aanpassingen maak je deze soep nóg lekkerder:

- 🍴 Garneer klassiek met ei en ham, of kies voor gebakken spekjes, champignons of Hollandse garnaaltjes.
- 🍴 Een klein scheutje truffelolie kan ik uit ervaring ook aanraden.
- 🍴 Zin in een variatie? Probeer ook eens aspergesoep met zalm.
- 🍴 Voor een glutenvrije aspergesoep vervang je de bloem door maïzena. Ook dien je dan glutenvrije (kippen)bouillon te gebruiken.
- 🍴 Lekker met extra verse kruiden zoals peterselie, bieslook of dille.
- 🍴 Gebruik groentebouillon voor een vegetarische variant en laat de ham achterwege.



💡 **Kan je aspergesoep invriezen?**

Ja, dat kan prima. Laat de soep eerst volledig afkoelen en bewaar hem in een afgesloten bak in de vriezer. Houd er wel rekening mee dat room iets kan schiften na het ontdooien, roer de soep daarom goed door bij het opwarmen of voeg eventueel een scheutje verse room toe.

💡 **Welke bouillon gebruik je voor aspergesoep?**

Traditioneel wordt aspergesoep gemaakt met kippenbouillon, omdat die een volle en hartige smaak geeft zonder te overheersen. Wil je een vegetarische variant maken, kies dan voor een goede groentebouillon. Let erop dat je geen te sterke bouillon gebruikt, want die kan de zachte smaak van de asperges snel overheersen.

💡 **Hoe voorkom ik klontjes in mijn aspergesoep?**

Zorg dat je de bouillon beetje bij beetje toevoegt aan de roux terwijl je goed blijft roeren. Gebruik een garde en schenk pas bouillon bij als de vorige is opgenomen. Gaat het toch mis? Dan kun je de soep nog even pureren of door een zeef halen.

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