



HET WITTE GOUD

Aspergesoep met makreel

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 2 el boter
- 🍴 1 kleine ui (gesnipperd)
- 🍴 1 kleine aardappel (geschild, in kleine blokjes)
- 🍴 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍴 375 ml groentebouillon
- 🍴 65 ml room
- 🍴 ½ gerookte makreel (schoongemaakt)
- 🍴 1 lente-/bosui (in ringetjes)
- 🍴 ½ stokbrood (in plakken)

MATERIAAL: hapjespan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden.
2. Snijd de asperges in stukjes van circa 5 cm.
3. Smelt de boter in een grote pan op een lage stand.
4. Bak hierin de asperges en ui circa 8 minuten.
5. Voeg de aardappel, knoflook en bouillon toe en kook circa 15 minuten, tot de asperges en aardappel gaar zijn.
6. Pureer en zeef de soep.
7. Houd 4 eetlepels room achter, voeg de rest van de room toe aan de soep en roer goed door.
8. Verdeel de soep over kommen en giet steeds 1 el room in elke kom.
9. Trek de makreelfilets iets uit elkaar en verdeel over de soep.
10. Garneer met de bosui en serveer met het stokbrood.

TIP: Maak ook eens aspergesoep van het kookwater van asperges, waaraan ook de schillen en kontjes in hebben getrokken.

BRON: boodschappen.nl

