



## HET WITTE GOUD

### Aspergesoep met truffelolie en nootmuskaat

**2 PERSONEN**

⌚ 50 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 65 ml kookroom
- 🍴 40 g roomboter
- 🍴 40 g bloem
- 🍴 1 groentebouillonblokje
- 🍴 1 tl truffelolie
- 🍴 ¼ tl nootmuskaat
- 🍴 750 ml water
- 🍴 handje verse peterselie
- 🍴 peper en zout naar smaak
- 🍴 gekookte eieren, optioneel

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de houtachtige onderkant van de asperges en schil ze met een dunschiller vanaf onder het kopje naar beneden.
2. Bewaar de onderkanten en schillen.
3. Doe de asperges in een pan met het water en breng aan de kook.
4. Zet het vuur na 5 minuten uit en laat de asperges nog 10 minuten in het hete water staan.
5. Schep ze eruit met een schuimspaan en leg ze op een bord.
6. Voeg de schillen en onderkanten toe aan het hete water en laat dit gedurende 20 minuten trekken.
7. Schenk het kookvocht vervolgens door een zeef en vang de bouillon op.
8. Zet de pan terug op het vuur en laat hierin de boter smelten.
9. Voeg de bloem toe en laat de roux zo'n 3 minuten op laag vuur garen.
10. Zorg dat het niet kleurt.
11. Voeg de bouillon en het groentebouillonblokje toe aan de pan en breng aan de kook.
12. Laat het nog 5 minuten pruttelen.
13. Snijd de asperges in stukjes en voeg ze aan de soep toe samen met de kookroom.
14. Roer goed.
15. Breng de soep op smaak met nootmuskaat en peper en zout naar smaak.
16. Voeg ten slotte de truffelolie toe aan de soep.
17. Begin met ½ tl en voeg naar smaak eventueel nog een extra ½ tl toe.
18. Hak de peterselie fijn.
19. Schenk de soep in kommen en garneer met de peterselie.
20. Wil je nog wat extra vulling in de soep?
21. Voeg er dan bijvoorbeeld een paar gekookte eieren in parten aan toe.

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

