



Maaltijdsoep van asperges met Parmaham en ei

2 PERSONEN

⌚ 45 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g verse witte asperges
- 1 groentebouillonblokje minder zout
- 500 ml water
- 1½ sjalot
- ½ prei
- 1 el milde olijfolie
- 250 g kruimige aardappelen
- 2 middelgrote scharreleieren
- 2 afbak bio volkoren broodjes
- 65 ml verse slagroom
- 45 g Parmaham

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de asperges schoon en snijd in stukken van 4 cm.
2. Doe de aspergeschillen, de onderste stukjes, het groentebouillonblokje en het water in een grote soeppan en breng aan de kook.
3. Laat de bouillon afgedekt 20 minuten zachtjes koken.
4. Schenk de bouillon door een zeef en vang op.
5. Druk met een houten lepel zoveel mogelijk vocht uit de aspergeschillen.
6. Snipper ondertussen de sjalotten.
7. Snijd het bovenste, taaie deel van het groen van de prei weg, dit gebruik je niet.
8. Snijd de rest van de prei in dunne ringen.
9. Verhit de olie in een soeppan op middelhoog vuur en fruit de sjalot en prei 3 minuten.
10. Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes.
11. Voeg de asperges en aardappel toe aan het sjalot-preimengsel, giet de aspergebouillon erbij en laat de soep afgedekt 15 minuten zachtjes koken.
12. Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard.
13. Giet af en laat schrikken onder koud stromend water.
14. Snijd de eieren fijn.
15. Bereid de broodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
16. Schep de helft van de aspergestukjes met een schuimspaan uit de pan en pureer de soep met de staafmixer.
17. Voeg de aspergestukjes weer toe aan de soep, voeg de slagroom toe en breng de soep aan de kook.
18. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
19. Verdeel de soep over de kommen.
20. Scheur de Parmaham in stukken en verdeel samen met het eikruim over de soep.
21. Bestrooi met peper en serveer met de broodjes.

VEGATIP: Vervang de Parmaham door gebakken plantaardige spekjes.

****** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

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

