



## Vlaamse aspergesoep

*Fluweelzachte roomsoep van witte asperges met een vleugje nootmuskaat. Een fijne lentesoep die het beste van het seizoen op tafel brengt.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 20'           | 30'      | 4       | Soep      |

### Ingrediënten

- 500 g witte asperges
- 1 ui
- 1 middelgrote aardappel (ca. 150 g)
- 1 liter groentebouillon
- 150 ml room
- 30 g boter
- 1 eetlepel bloem
- 1 snuifje nootmuskaat
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook

## Bereidingswijze

1. Schil de asperges met een dunschiller van net onder de kop tot de onderkant. Snijd de houterige uiteinden (ca. 2 cm) weg. Snijd de stengels in stukjes van ca. 3 cm en houd de kopjes apart.
2. Snipper de ui fijn en snijd de aardappel in kleine blokjes.
3. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime soeppot. Stoof de ui ca. 4 minuten glazig zonder te kleuren. Strooi de bloem erover en roer 1 minuut mee zodat een lichte roux ontstaat.
4. Voeg de aspergestukken (zonder de kopjes) en de aardappelblokjes toe. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat daarna ca. 20 minuten zachtjes koken tot alles gaar en zacht is.
5. Kook intussen de aspergekopjes apart in licht gezouten water gedurende ca. 5 minuten tot ze beetgaar zijn. Giet af en zet opzij.
6. Neem de soep van het vuur en mix ze glad met een staafmixer of in een blender. Roer de room erdoor en breng de soep terug op een zacht vuur. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
7. Verdeel de soep over voorverwarmde kommen. Leg in elke kom enkele aspergekopjes en werk af met fijngesneden bieslook.

### Tip

Gooi de aspergeschillen en de afgesneden uiteinden niet weg. Laat ze 20 minuten meetrokken in de bouillon voor u de soep bereidt, voor een diepere aspergessmaak. Zeef de bouillon daarna voor gebruik.

### Lekker met

Knapperig stokbrood of een snede zuurdesembrood met boter.

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris past mooi bij de romige, delicate smaak van witte asperges.