



"Johanneshoeve"

Eggens Vroomshoop

Land en Tuinbouw

Tonnendijk 103, 7681 BL Vroomshoop
Tel. 0546-642497 Fax. 0546-432457
eggensvroomshoop@kpnplanet.nl

Asperge-roomsoep met kervel

Aantal personen

Voor 4-6 personen

Ingredienten

30 gram boter

300 gram schoongemaakte dunne asperges.

30 gram bloem

9 dl kippenbouillon(of groente bouillon)

1/8 l crème fraiche

zout

1 el fijngehakte peterselie

snufje suiker

1 el fijngehakte kervel

1 sjalot

(versgemalen) peper.

Bereiding

Snijd de kopjes van de asperges en houd ze apart. Snijd de rest van de asperges in stukken.(2cm)
Breng de rest van de asperges in de bouillon aan de kook en kook ze in 20 min gaar.. Laat de bouillon afkoelen. Pureer de asperges met een staafmixer of wrijf ze door een zeef in de koude bouillon.

Kook intussen de kopjes van de asperges in een beetje water met een snufje suiker en zout beetgaar. Snipper de sjalot fijn. Verhit de boter in een soeppan en fruit de sjalot glazig.

Voeg de bloem toe en laat de roux al roerend ca. 2 min. garen op laag vuur.

Voeg beetje bij beetje en al roerend het asperge-bouillonmengsel toe en breng de soep al roerend aan de kook. Voeg de aspergekopjes toe.

Meng de crème fraiche met peterselie en kervel. Roer het mengsel door de soep en breng de soep zonodig op smaak met peper en zout.

Smakelijk eten