



"Johanneshoeve"

Eggens Vroomshoop

Land en Tuinbouw

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

Aspergesoep-speciaal

Aantal personen ?????

Ingrediënten

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| 400 gram asperges | 1 eierdooier |
| zout | 1 bouillontablet |
| peper | ½ dl room |
| 30 gram bloem | 2 el. fijngehakte peterselie |
| 30 gram boter | 8dl kookvocht van de asperges |

Bereiding

Snijd de kopjes van de asperges en houd ze apart. Kook de rest van de asperges in 8dl water met het bouillontablet gaar. De laatste 5 min laat u de kopjes meegaar koken. Zeef alle asperges uit het kookvocht. Smelt de boter en voeg de bloem toe en geleidelijk het kookvocht. Roer tot u een glad mengsel heeft. Doe de asperges in de soep en laat alles 10 min zachtjes koken. Klop de eierdooier los met de room en giet met een klein straaltje wat hete soep erbij.

Doe dit mengsel bij de soep en laat deze heet worden maar niet koken. Bestrooi de soep daarna met fijngehakte peterselie. Voeg eventueel nog wat fijn gesneden beenham toe.

Smakelijk eten