



Schik & Stronk
BUURTBESTRO



Aspergesoep

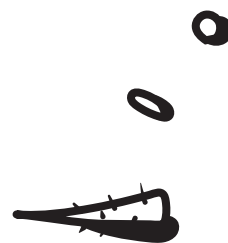
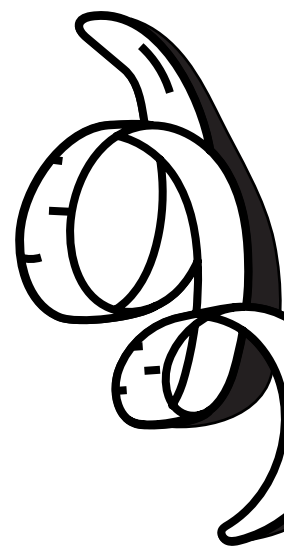
4 porties

Let op: Je hebt een staafmixer nodig om de soep glad te maken. Een blender of keukenmachine werkt ook. Zorg dan wel dat de soep eerst afgekoeld is.

Tip: Deze soep kun je goed invriezen. Dan is ie nog zeker 3 maanden lekker. Je kunt dus een grotere hoeveelheid soep maken en ook buiten het aspergeseizoen van asperges genieten!

Ingrediënten

500 gram witte asperges
3 laurierblaadjes
1,5 liter koud water
2 groentebouillonblokjes
150 ml (plantaardige) room
peper en zout





Aspergesoep

4 porties

Zo maak je de soep:

- Was de asperges goed onder stromend water.
- Schil de asperges met een fijnschiller of aardappelschilmesje en snijd een plakje van 2 centimeter dik van de onderkant af. Bewaar deze voor de volgende stap.
- Doe de kontjes en de schillen met de 3 laurierblaadjes in een kookpan met 1,5 liter koud water.
- Breng aan de kook en zet vervolgens het vuur laag. Laat de schillen en kontjes 15 minuten op het lage vuur staan.
- Snijd ondertussen de geschilde asperges in stukjes van ongeveer een centimeter.
- Zet een pan in de gootsteen met een zeef of vergiet erin. Giet het kookwater met de schillen en kontjes door de zeef, zodat het kookvocht in de pan eronder komt. Heb je geen extra pan? Je kunt ook een kom gebruiken en het vocht daarna weer in de pan doen. De schillen, kontjes en laurierblaadjes kun je nu weggooien: ze hebben hun smaak afgegeven!
- Voeg de 150 ml (plantaardige) room, de aspergestukjes en de 2 bouillonblokjes toe aan het kookvocht.
- Zet de pan weer op het vuur en breng alles aan de kook. Kook de soep 10 minuten op gemiddeld vuur, totdat de aspergestukjes goed zacht zijn.
- Haal de pan van het vuur. Pureer de soep met een staafmixer. Houd hiervoor de pan een klein beetje schuin en zet de staafmixer op de bodem van de pan. Zo voorkom je hete spetters!
- Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Serveer met een lekker stukje brood!

