

Romige aspergesoep

Datum:	12-05-2014
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 gekookte witte asperge, in stukjes
- 2 eetl. roomboter
- 2 eetl. bloem
- 2 l afgekoelde aspergekookvocht
- 4 groentebouillontabletten
- 250 crème fraîche
- 1 bakje tuinkers

Bereidingswijze:

Smelt in een soeppan met dikke bodem de boter. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten zachtjes mee, zonder te kleuren. Voeg het aspergekookvocht scheutje voor scheutje en al roerend toe zodat een gladde soep ontstaat. Verkruimel de bouillontabletten boven de pan en breng de soep aan de kook. Laat de soep 15 minuten op laag vuur trekken. Voeg de aspergestukjes toe en warm ze 2 – 3 minuten mee. Roer de crème fraîche los met 1 eetlepel warme soep. Schep de soep in kommen of diepe borden en schep er een lepel crème fraîche in. Bestrooi de crème fraîche met tuinkers.