

Limburgse aspergesoep met ham en ei

Datum: 10-04-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g verse witte asperges, geschild
- 2 l groentebouillon
- 400 g beenham
- 6 hardgekookte eieren
- 2 eetl. fijn gesneden peterselie
- 2 dl slagroom
- 1 theel. suiker
- 60 g bloem
- 60 g boter
- zout en peper

Bereidingswijze:

Snijd de geschilde asperges in stukjes van ongeveer 3 centimeter. Houd de kopjes van de asperges apart. Zet de bouillon op, voeg het theelepeltje suiker toe en kook de asperges (behalve de kopjes) in ongeveer 10 minuten bietgaar. Pureer de asperges met de staafmixer of in de keukenmachine, totdat er een mooie gladde aspergesoep ontstaat.
Maak een roux van de boter en de bloem en giet er al roerende steeds een beetje van de gepureerde soep bij, plus de slagroom.
Kook de kopjes van de asperges een paar minuutjes in de aspergesoep die nu bijna klaar is mee, aan het eind. Kook de soep nu nog zo'n drie minuten en breng deze op smaak met wat peper en eventueel wat zout.
Snijd de beenham in smalle reepjes. Pel de eieren en druk deze door een zeef. Verdeel de reepjes ham en de asperge kopjes over de soepkommen of borden. Schep de romige aspergesoep hierover uit en garneer de soep met de fijne eiersnippers en de peterselie.