



Voorgerechten

Soepen

Aspergeroomsoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

waterkers (voor de afwerking)
600 milliliters kippenbouillon
500 gram witte asperges
100 milliliters witte wijn
2 eetlepels citroensap
1 preiwit (in stukken)
100 milliliters room
2 eetlepels boter
1 ui (fijnggehakt)
nootmuskaat
zout

Bereidingswijze

[Maak de asperges schoon](#) en snij ze in stukjes van ongeveer 2,5 cm. Doe de aspergeschillen intussen in de pot, doe er water bij tot ze net onder staan en laat 10 minuten pruttelen op een zacht vuur. Zeef het vocht en zet opzij.

Fruit de ui in de boter. Doe er de prei, de helft van de asperges en de witte wijn bij. Voeg ook de bouillon en het kookvocht van de asperges toe, breng aan de kook en laat 20 minuten pruttelen op een zacht vuur.

Doe de room erbij en mix de soep glad. Zeef ze eventueel voor een optimaal glad resultaat. Laat daarna nog wat verder inkoken of voeg bouillon toe tot de gewenste dikte.

Doe de rest van de asperges in de soep en laat nog eens 15 minuten zachtjes pruttelen.

Breng de soep op smaak met zout, citroensap en nootmuskaat. Verdeel ze over de borden of kommen en werk af met waterkers.

Tip: je kan de waterkers ook vervangen door andere verse kruiden, zoals bieslook of peterselie

Keukenbenodigdheden

Zeef
Mixer

