

Extra gerecht : Asperge soep	
Ingrediënten 10 pers.	Bereidingswijze
400-500 g geschilde asperges (schillen bewaren) 6 dl aspergevocht 2,5 dl kookroom 40 g boter 40 g bloem Bouillonblokje voor 1 liter (groente dan wel kip) Vers gehakte peterselie 220 g fijn gesneden beenham 4 hard gekookte eieren in reepjes erdoor.	<ul style="list-style-type: none"> • Kook de aspergeschillen in 8 dl water met wat zout. Kook de schillen in ca. 30 minuten en giet het vocht af. • Snijd de asperges in kleine stukjes van ongeveer 2-3 cm en zet deze op met het kookwater van de aspergeschillen en met wat water en zout • Breng aan de kook en zet daarna het vuur zacht. Laat enkele minuutjes doorkoken en zet dan het vuur uit. Giet dit aspergevocht af en houd de aspergestukjes apart. • Neem nu een soeppan en smelt hierin de boter • Voeg dan de bloem toe en roer met een spatel goed door elkaar • Laat de massa langzaam garen door de pan op het vuur te houden en de massa met de spatel in beweging te houden, de bloem "gaart" nu, dit mengsel bind de soep straks • Voeg nu een scheut van de afgekoelde aspergevocht toe en roer met een garde door elkaar tot je een gladde massa hebt • Voeg nu de rest van het vocht toe samen met de bouillonblokje(s)en breng al roerend aan de kook • Voeg dan de room toe en verwarm goed mee • Voeg als laatste de stukjes asperge toe en laat even door verwarmen • Verdeel de soep over de borden en strooi er wat verse gehakte peterselie overheen • Wil je de soep lekker gevuld maken doe er dan wat ham reepjes bij en een gekookt eitje die je 2x door de eiersnijder hebt gehaald (zodat je reepjes krijgt)