ASPERGESOEP



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 30 gram roomboter - 1 kleine ui - 1 teentje knoflook - 30 gram bloem - 500 gram witte asperges - 1 liter kippenbouillon - 125 ml slagroom - zout en peper - 2 takjes dragon

---

1. Doe de boter, de in vieren gesneden ui en de gehalveerde knoflook in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/110 °C.

2. Voeg de bloem toe en stel de machine nogmaals in op het EXPERT-programma 3 minuten/snelheid 3/110 °C.

3. Schil de asperges en verwijder de onderste 4 cm. Snijd de asperges in grote stukken. Voeg ze aan de inhoud van de rvs-kom toe samen met de bouillon en de slagroom. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.

4. Breng ongeveer 1 minuut voor het einde van het programma de soep op smaak met zout en peper en voeg de gehakte blaadjes van de takjes dragon toe.

Tip van de chef :

Heerlijk te garneren met reepjes achterham en stukjes hardgekookt ei.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016