



**TIP:**

Bewaar het eiwit  
om een gevuld ei  
van te maken  
als voorafje of  
borrelhapje!  
Op die manier gooi  
je niets weg.



# ASPERGE- SOEP

- 1500 ml groentebouillon
- boeketkruiden (4 takjes tijm, 4 takjes peterselie, 4 takjes selderij)
- 500 g witte asperges
  - 1 gele ui
- 50 g roomboter en nog een klein beetje extra om in te bakken
  - 2 laurierblaadjes
    - 50 g bloem
      - 1 eidooier
        - citroen
      - 4 eieren
        - kervel
- zout en peper, naar smaak

## Benodigheden

- staafmixer
- dunschiller
- zeef

Maak de groentebouillon vers of met blokjes groentebouillon. Maak een boeket van kruiden van de tijm, peterselie en selderij. Schil de asperges en snijd circa 1,5 cm van de onderzijde van de asperges af.

Snipper de gele ui fijn en fruit aan in een klein beetje roomboter in een diepe pan.

Voeg 400 gram asperges toe aan de pan, houd 2-3 asperges achter.

Voeg nu de groentebouillon toe aan de pan samen met de laurierblaadjes en boeketkruiden. Laat dit even koken tot de asperges goed gaar zijn en de smaken van de kruiden zijn ingetrokken. Maak nu de soep klaar om te pureren. Verwijder de boeketkruiden en laurierblaadjes. Pureer de soep glad.

Doe in een andere diepe, grote pan de 50 gram roomboter. Smelt de roomboter en zorg ervoor dat deze niet bruin wordt. Haal de pan van het vuur en voeg de bloem en eidooier toe. Roer goed door en zet weer op laag vuur om de bloem te garen. Zodra het mengsel dik wordt en de bloem gegaard is, kan de soep stapsgewijs worden toegevoegd. Blijf goed roeren totdat alle soep is toegevoegd. Voeg eventueel nog wat groentebouillon toe als de soep iets te dik is. Voeg zo nodig nog zout en peper naar smaak toe.

Schil als laatste de overgebleven asperges met de dunschiller in linten en blancheer deze kort in zout water met citroen. Kook 4 eieren hard, pel en verwijder het eigeel. Snijd fijn of duw door een zeef. Snijd de kervel fijn.

Schep de soep in kommen en decoreer met de aspergelinten, het eigeel en de fijngesneden kervel.