

Verse aspergesoep

Ingrediënten

- 1 kilo asperges
- 1 ui
- 50 gram ongezouten boter
- 1 liter kippebouillon
- 80 milliliter room
- blaadjes van 2 takjes thijm
- citroensap
- peper en zout

Werkwijze

1. Snijd de ui. Haal van de asperges de punten eraf en snijd de punten doormidden.
2. Snijd de asperges in stukjes van 2 centimeter. Verhit de boter in de pan en fruit de ui. Voeg de aspergestukjes toe en kook ze 5 minuten mee.
3. Voeg bouillon en thijm toe en laat alles 20 minuten prutteln met de deksel op de pan.
4. Pureer de soep, voeg de room toe en breng op smaak met citroen, zout en peper
5. Kook de puntjes gaar in een laagje water gedurende 3 tot 4 minuten.
6. Serveer de soep met de stukjes asperges.