

ASPERGESOEP

Groep : voorgerecht
Sub groep : soep
Onderverdeling : gebonden
Aantal personen : 4

RECEPT

50 gram boter
60 gram bloem
1,2 liter bouillon
100 gram asperges in stukjes en asperge schillen
room

WERKWIJZE

1. bouillon maken van de schillen en stukjes asperge
2. boter laten smelten
4. bloem in één keer toevoegen, roux maken
5. op een laag vuur gaar laten worden
6. in drie delen de hete bouillon toevoegen
7. tien minuten zachtjes door laten koken
8. soep passeren
9. op smaak brengen
11. room toevoegen

AANDACHTSPUNTEN

2. licht laten kleuren
4. van het vuur af
5. roux af laten koelen