

Asperjesoep (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

In de pan: 20 + 15 minuten

Nodig:

500 g witte asperjes

50 g boter

50 g bloem

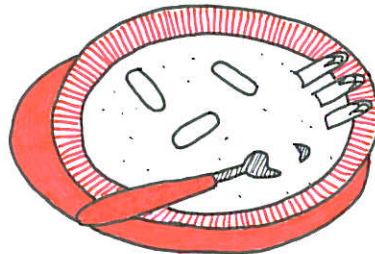
1 dl room

1 eigeel

evt. scheutje witte wijn

zout & peper

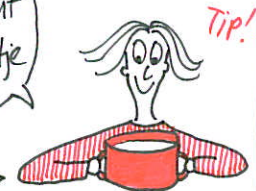
evt. 1 à 1 1/2 L asperjekookvocht



Doen:



Snij of breek de taaië uiteindes van de asperjes. Schil ze met een dunschiller van net onder het kopje naar beneden. Niet te zuinig schillen, anders heb je kans op draderige asperjes... met zout!
Doe de schillen met ± 1 1/2 L water (of nog lekkerder: asperjevocht!) in een pan en breng aan



de kook. Voeg de asperjes toe en kook ze op zacht vuur in 20 minuten gaar.

of: zet een stoommandje in de pan, bovenop de schillen, snij de asperjes in stukjes en leg ze bovenop. Hou de topjes nog even apart en voeg die pas halverwege de kooktijd (20 min.) toe. Zo kun je straks makkelijker de asperjes scheiden van de (onbruikbare) schillen. Giet tenslotte af en bewaar het kookvocht.



Maak als de kooktijd om is een roux in een andere (soep)pan: laat de boter smelten, (niet bruin laten worden!), doe de bloem erbij en klop goed door met een garde tot een egale lichtjele massa. Laat dit onder voortdurend roeren 1 à 2 minuten pruttelen op niet al te hoog vuur. Het moet gaar worden, maar niet bruin!

Meet ± 1 liter af van het kookvocht en voeg dit toe - blijven roeren - samen met wat peper en zout en evt. een scheutje wijn. Breng aan de kook, zet het vuur dan zachtjes en laat de soep met de deksel op de pan in een kwartiertje gaar worden. Voeg tegen het eind de (in stukjes gesneden) asperjes toe om even mee te warmen.

Serve-ven: Klop in een kopje de room los met de eierdooier. Roer wat van de warme soep erbij en giet dan al roerend de inhoud van het kopje bij de soep (vuur uit!)



De soep is mooi van zichzelf, maar wat bieslook erover mag natuurlijk ook



Tip! Let op: je kunt de soep niet invriezen of opnieuw opwarmen: vanwege het ei gaat 'ie dan schiften. De smaak blijft hetzelfde, maar het ziet er niet uit...