

# Romige aspergesoep

## *Ingrediënten*

- 400 gram geschilde asperges in stukjes gesneden
- 8 deciliter kookvocht van de asperges
- 1 groentebouillontablet
- 30 gram bloem
- 1 eidooier
- 1 deciliter room
- Peper
- Zout
- 2 eetlepels vers gehakte bieslook of peterselie
- 50 gram fijngesneden beenham

## *Bereidingswijze:*

kook de asperges in ca. 8 deciliter water met het bouillonblokje beetgaar.

Zeef de asperges uit het kookvocht.

Smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe en vervolgens geleidelijk het aspergevocht.

Roer tot je een gladde massa hebt.

Voeg wat zout en peper en/of iets ketjap asin toe.

Voeg de asperges toe, en laat alles ca. 10 minuten zachtjes koken.

Klop de eidooier los met de room, en giet in een klein straaltje al roerende wat van vocht van de hete soep erbij.

Voeg dit mengsel bij de soep en laat het geheel heet worden. Beslist niet laten koken!

Voeg de beenham toe.

Garneer met bieslook of peterselie.

