Aspergesoep

Wat heb je nodig

1 potje asperges
1 liter aspergebouillon
1 bouillontablet (groente)
30 gram boter
30 gram bloem
2 eetlepels (kook)room

Doe de asperges in een zeef en laat ze uitlekken.
Heb je te weinig bouillon, vul het dan aan met water.
Heb je geen bouillon, neem dan 1 liter water met ½ bouillontablet.

Doe de boter in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat de boter langzaam smelten.

Doe de bloem bij de gesmolten boter in de pan.
Roer het goed door elkaar.
Bak de bloem al roerend in 3 minuten gaar.

Giet een klein beetje bouillon bij en roer dit goed door elkaar.
Giet er weer een klein beetje bouillon bij en roer het weer door elkaar.
Blijf dit herhalen tot je een dikke saus hebt.

Giet de rest van de bouillon er in 1 keer bij, goed blijven roeren.
Doe de bouillontablet erbij en roer het er door.
Laat de soep in 20 minuten warm worden, af en toe roeren.

Snijd de asperges in kleine stukjes.
Doe de aspergestukjes bij de soep in de pan.
Doe de room erbij en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat uit.