Romige aspergesoep

Wat heb je nodig

1 pond asperges
1 liter water
1 stukje foelie (of 1 snufje nootmuskaat)
1 bouillontablet
50 gram ham
100 gram roomkaas (naturel)
20 gram boter

Was de asperges.
Schil de asperges.
Snijd de harde onderkant van de asperges.
Doe de schillen en de onderkanten in een pan.

Doe het water en de foelie er ook bij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 15 minuten zachtjes koken.

Hang een zeef in een pan en leg een schone theedoek in de zeef.
Giet de pan met schillen leeg in de zeef.
Het vocht is de bouillon, de schillen en de onderkanten gooi je weg.
Snijd de asperges in stukjes van 2 cm.

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de stukjes asperge in de pan.
Bak het al roerend 10 minuten.

Schenk de bouillon bij de asperges in de pan.
Breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Verkruimel de bouillontablet en doe hem in de pan.
Doe de roomkaas ook in de pan.
Klop de roomkaas erdoor met een garde.
Doe het deksel op de pan.

Laat het 10 minuten zachtjes koken.
Snijd de ham in kleine stukjes.
Doe de ham bij de soep in de pan en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat uit en dien de soep gelijk op.