

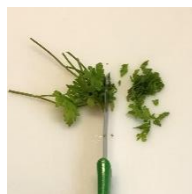
Heldere aspergesoep

Wat heb je nodig

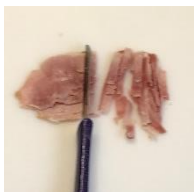
- 1 pot asperges (280 gram)
- 1 liter aspergebouillon (of water)
- 10 gram bieslook
- 4 takjes peterselie
- 50 gram ham (plakjes)
- 1 bouillontablet



Doe de asperges in een vergiet.
Laat de asperges goed uitlekken.
Snijd de asperges in stukken.



Was de bieslook en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.
Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.



Snijd de ham in dunne reepjes.
Snijd de reepjes door de helft.
Schenk de bouillon (of water) in een pan.



Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Verkrummel de bouillontablet en doe hem in de pan.
Roer het door elkaar en breng het tegen de kook aan.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de stukjes asperge bij de bouillon in de pan.
Doe de bieslook ook in de pan.



Doe de ham en de peterselie ook in de pan.
Roer het goed door elkaar.
Laat het nog 5 minuten warmen.