

# KOOK MEESTERS

recept

## BENODIGDHEDEN

50 gram boter

60 gram bloem

125 ml room of melk

1 liter groentebouillon

Schillen en kontjes van asperges

Foelie

## Aspergesoep

*Een heerlijke vorm van afvalverwerking!*

---

## BEREIDING

Laat de kontjes en de schillen van de asperge samen met een klein beetje foelie zo lang mogelijk trekken in de groentebouillon.

Smelt de boter op laag vuur in een grote pan. De boter niet laten kleuren! De bloem toevoegen en met een spatel goed doorroeren. Zet de roux op een zacht vuur en laat het 5 à 10 minuten garen.

Giet de bouillon bij de warme roux en zet het vuur hoger. Meng alles goed met een garde en breng de soep aan de kook. Onder voortdurend roeren 5 minuten laten koken.

Proef de soep en breng op smaak met peper en zout.

Vlak voor het serveren de room toevoegen, nog even verwarmen en geniet!

---