Romige aspergesoep met witte wijn en croutons



Ingredienten voor 4 Personen

500	g	Witte asperges
3		Preien
1		Ui
2	blokjes	Groentenbouillon
4	sneetjes	brood
3	eetlepels	Witte wijn
200	ml	Room
		Peper
		Zout

Bereiding

1. Schil de asperges, snijd de kontjes eraf en snijd in grove stukken. Houd eventueel een paar aspergekoppen apart en kook ze in een andere kookpot voor de garnering straks.

2. Snijd de prei en ui in grove stukken.

3. Smelt een klontje boter in een grote kookpot op middelhoog vuur en stoof er de prei, ui en asperges in gedurende 2 minuten. Zorg ervoor dat de groenten niet te veelkleuren, want aspergesoep hoort wit te zijn.

4. Voeg water toe totdat de groenten net onder water staan en doe de bouillonblokjes in de pot.

5. Laat de soep een halfuurtje koken.

6. Snijd het brood in blokjes van ongeveer 1 cm op 1 cm.

7. Verhit wat boter in een braadpan en bak de stukjes brood tot ze goud worden.

8. Haal de soep van het vuur. Voeg de witte wijn, room, peper en zout toe en mix glad met een staafmixer.

9. Giet de soep in borden en garneer met de zelfgemaakte croutons en apart gekookte aspergekoppen.