Romige soep van Limburgse asperges

Ingredienten voor 4 Personen

1	kg	Witte asperge
1	l	kippenbouillon
1		
1		aardappel
		Boter
125	ml	Witte wijn
4	eetlepels	Room
		Peterselie

Bereiding Bereiding

1. Schil de asperges en breek er de houtachtige uiteinden af. Bewaar de schillen en uiteinden. Snijd de asperges in grote stukken.
2. Doe de schillen en uiteinden in de bouillon en breng aan de kook. Zeef de bouillon en druk de schillen goed uit.
3. Snijd het witte stuk van de prei en de aardappel in grove stukken en stoof ze glazig in een soeppan met wat boter. Blus met de wijn en laat tot de helft inkoken.
4. Doe er de aspergestukken bij en overgiet met de bouillon. Laat 20 minuten zachtjes koken.
5. Mix de soep en voeg de room toe.
6. Verdeel de soep over de borden en werk af met een plukje peterselie.