Aspergesoep 2 liter

Ingrediënten:

* 1 kilo asperges
* 2 kippenbouillonblokjes
* 40 gram bloem
* 40 gram boter
* Peper en zout

Werkwijze:

1. Asperges schillen en in stukjes snijden
2. Schillen afkoken
3. Kookvocht van de schillen de stukjes in koken
4. Stukjes uit het kookvocht halen
5. De boter smelten en bloem toevoegen
6. Verhitten tot een deegje
7. Kookvocht beetje per beetje toevoegen en roeren om klonters te vermijden
8. Mix de helft van de stukjes door de soep
9. Paar minuten zachtjes laten doorkoken
10. Op smaak brengen met peper en zout

Smakelijk eten!