

Recept Kees

Een goede maaltijd begint voor mij bijna altijd met een lekker soepje. "Je zou kunnen zeggen dat ik eigenlijk een "soepboer" ben.

Een van mijn favorieten is verse **aspergesoep**:

Ingrediënten:

500 gram asperges

2 sjalotjes

1 aardappel

krulpeterselie

2 groentebouillontabletten

kookroom

peper

2 eetlepels olijfolie

1 theelepel kerriepoeder

2 schijven gekookte ham

Schil de asperges, snij de kontjes af en snij de asperges in stukjes van 2 cm. Snipper de sjalotjes, schil de aardappel en snij deze in kleine blokjes.

Fruit de sjalotjes met kerriepoeder zachtjes in 2 eetlepels olijfolie (boter is ook goed).

Doe 1 liter water, de groentebouillon-tabletten en de schillen in de pan en kook ca. 30 minuten. Haal de schillen uit de pan en gooi deze weg.

Voeg de aspergestukjes en de aardappelblokjes toe aan de bouillon en laat dit nog 15 minuten koken.

Haal de helft van de aspergestukjes (liefst de koppen) uit de pan en pureer de soep met de staafmixer.

Breng dit op smaak met peper. Snijd de ham in kleine stukjes en voeg deze samen met de aspergestukjes en de kookroom toe en warm nog even door.

Garneer met krulpeterselie.

(Serveertip: doe wat room, stukjes ham, stukjes asperges en peterselie in het bord; en giet aan tafel de gepureerde soep erbij).

Smakelijk eten.

Kees