



## Aspergesoep

Ik ben altijd blij als het aspergeseizoen weer begonnen is. Over het algemeen eten we ze in die periode wekelijks. Van traditioneel (wat ik ook nog steeds ontzettend lekker vind) tot het ontwikkelen van nieuwe aspergerecepten. Vandaag verklap ik jullie mijn recept voor de lekkerste aspergesoep die door en door naar asperges smaakt.

Aspergesoep is echt in mum van tijd gemaakt. Als ik asperges over heb pureer ik deze altijd direct in het kookvocht en dat vries ik in. Er staan dan ook alweer diverse bakjes aspergevocht in de diepvries zodat we de komende tijd van aspergesoep voorzien zijn.

Heb je een baby en wil je hem of haar ook mee laten proeven van deze aspergesoep is dat mogelijk en je hoeft maar een kleine extra handeling te doen. Hoe? Scroll naar het kopje babyproof en je komt erachter.

### **Ingrediënten voor 3 à 3,5 liter aspergesoep:**

- 2 kg asperges (+ schillen)
- 3 liter water
- 200 gram gehakt
- 4 runderbouillonblokken
- 1 theelepel suiker
- Peper
- Zout

Mocht je ongeschilde asperges hebben gekocht, schil de asperges dan eerst met een dunschiller. Kook eerst de schillen in een pan met water, zout en suiker. Als het kookpunt bereikt is draai het fornuis dan omlaag en laat de schillen 10 minuten zachtjes pruttelen.

In de tussentijd kun je de onderste centimeter van de asperge verwijderen. Deze stukken zijn droog. Snijd de asperges in stukken.

Haal na ongeveer 10 minuten koken de schillen uit het water, als je dit langer zou doen kan de soep bitter worden. Als alle schillen uit het water zijn voeg je de helft van de

aspergestukken toe aan het water en kook deze gedurende 15 minuten op laag vuur, zodat de asperges gaar worden.

In de tussentijd kun je van het gehaktballetjes draaien voor in de soep.

Als de asperges gaar zijn pureer je deze met behulp van een staafmixer. Dit geeft de soep een door en door aspergesmaak en maakt hem ontzettend lekker. Tevens bindt dit hem ook een beetje doordat de gemaalde asperges de soep wat dikker maken.

Voeg vervolgens de bouillonblokken, gehaktballetjes en overige aspergestukken toe. Laat de gehaktballetjes en aspergestukjes gedurende 10 minuten gaar worden. De aspergestukjes mogen best nog een beetje een bite hebben.

Proef de soep en breng hem indien nodig op smaak met peper en zout.

### **Babyproof aspergesoep**

Schep voordat je de bouillonblokken toevoegt en nadat je de asperges gepureerd hebt 1 à 2 grote soeplepels soep uit voor je baby. Voeg eventueel een paar gehaktballetjes en aspergestukjes toe. Mocht je baby nog gemalen eten laat dit dan achterwegen en geef hem of haar het aspergevocht.