



Gebonden aspergesoep met gehaktballetjes

Dit aspergesoeprecept deelde ik 4 jaar geleden voor het eerst met jullie. Het werd tijd om de foto's, lay-out en schrijfstijl een update te geven. Het was ook voor mij weer even geleden dat ik deze versie van aspergesoep maakte. Zelf had ik vorig en dit jaar namelijk alleen nog maar het recept dat ik twee weken geleden deelde gemaakt, [klik hier](#).

Eigenlijk wist ik niet echt meer hoe deze smaakte, maar ook dit is een ontzettend lekker recept. Gelukkig maakte ik net als gewoonlijk weer een grote pan waardoor ik ook nog wat kon invriezen.

Ingrediënten voor 3 liter soep:

- 1 kilo asperges
- Aspergeschillen
- 3 liter water (of runderbouillon)
- 44 gram witte saus (2 Knorr zakjes witte saus)
- 250 gram gehakt
- 6 à 7 runderbouillonblokjes
- 200 ml slagroom
- Peper
- Zout

Als je geschilde asperges hebt gekocht bij de boer vraag dan ook altijd een tasje aspergeschillen. Mocht je ze ongeschild hebben gekocht spoel de asperges af en schil ze. Doe de schillen in een grote soeppan en vul deze pan vervolgens aan met 3 liter water. Je verwijdert altijd de laatste centimeter van de asperge, omdat dit droog is. Dat stukje bevat wel veel smaak dus kook dat ook vooral mee met de schillen.

Breng het water aan de kook en laat het water met de schillen 10 minuten zachtjes pruttelen.

In de tussentijd kun je de asperges in stukken snijden. Draai van het gehakt ook alvast kleine balletjes.

Schep de schillen en kontjes na 10 minuten uit het kookvocht.

Voeg de asperges, gehaktballetjes en 5 blokjes runderbouillon toe aan het kookvocht.

Als de soep warm is haal dan een 1 soeplepel vocht uit de pan en doe deze in een kom. Voeg daar de witte saus aan toe en roer dit goed door elkaar. Voeg vervolgens een tweede soeplepel 'aspergesoep' toe en meng dit nogmaals goed door elkaar. Voordat je het terug doet bij de soep zorg je dat het volledig klonter vrij is. Voeg het witte sausmengsel en de slagroom toe aan de aspergesoep en laat de soep 15 minuten op laagvuur pruttelen.

In die 15 minuten kunnen het gehakt en de asperges garen. Ook blenden de smaken in die tijd en krijgt de witte saus de kans om de soep te binden.

Proef de soep en breng deze op smaak met de bouillonblokjes die je nog overhebt. Voeg eventueel nog een beetje peper en zout toe.