

Aspergesoep met Zalm

- 50 gram boter
- 60 gram bloem
- 1 ½ liter groentebouillon
- 200 ml room
- 1 eetlepel **Asperge-Edik**
- 400 gram asperges
- 150 gram zalm snippers

Bereidingswijze

Boter smelten in een pan. Bloem toevoegen en doorroeren. Vervolgens de kokende bouillon toevoegen en doorroeren tot een gladde massa. De Asperge-Edik en room toevoegen en vervolgens rustig laten doorkoken. De asperges schillen en in kleine stukjes erbij voegen.

Soep nog 2 minuten laten koken en vervolgens nog 20 minuten laten staan met deksel op de pan.

Doordat de stukjes asperges zo klein zijn koken die zichzelf gaar.

De zalmsnippers net voor het opdienen over het soepbord strooien.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

