

Ingrediënten en Recept

**Nicole Smets**

7 uur

Aspergesoep

1 ajuin, eetlepel boter, groentebouillon, witte asperges, 100 gram room of melk, peper, zout

- Voeg ui (geschild) toe aan de mengbeker, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden

- Voeg schepje boter of ghee toe 3 min/120 graden/snelheid 1

- Was ondertussen de asperges, snij onderaan de onderkant af, verwijder deze, snij de topjes af en doe deze in het mandje

aspergestopjes in mandje

- Voeg de asperges toe (mag met schil !!), 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden

- Voeg groentebouillon toe en 400 gr water vervolgens het mandje met de topjes (deze worden gestoomd en liggen niet in het vocht)

- 10 min /varoma/snelheid 2

- Controleer de gaarheid van de topjes, indien goed haal mandje eruit, indien nog niet gaar voeg nog enkele minuten toe opnieuw varoma, snelheid 2

- Mix de soep 4 min/snelheid 10

- Voeg 100 gr room of melk toe, kruid met peper en zout, warm nog heel even op tot 100 graden, 4 min/100 graden/snelheid 2

- Serveer ze met de topjes, smakelijk

Bron: tmix

Bron

**Nicole Smets**

7 uur

<https://www.facebook.com/groups/535526179965825/permalink/652410904944018/>
21/03/2017

Info Martine Lycke, 21/03/2017

1	Ui	5 sec / 5
1 el	Boter	3 min / 120°C / 1
1 bussel	Groene asperges (topjes apart houden)	5 sec / 5
2	Groente bouillonblokje	10 min / Vacoma / 2
800 g	Water	
Soep mixen		3 min / 10
Topjes	Groene asperge in zakje in microgolf	1 minuut
100g	Room p&s	100°C / 4 min / 2
Serveren met topjes		

Fotos

