



Thermomix Aspergesoep

Ingrediënten

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



Instructies

- Voeg ui (geschild) toe aan de mengbeker, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg schepje boter of ghee toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Was ondertussen de asperges, snij onderaan de onderkant af, verwijder deze, snij de topjes af en doe deze in het mandje. De schil blijft aan de asperges
- Voeg de asperges toe, 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg groentebouillon toe en 400 gr water (maximaal 400 gr dit voor je topjes in het varomamandje) 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, 2 min/100 graden/snelheid 2
- Serveer ze met de topjes, smakelijk