Aspergesoep met gerookte zalm

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram soepgroenten (brunoise)
1 bussel witte asperge
bieslook (fijngesnipperd)
150 gram gerookte zalm
boter
1 kruidentuiltje
150 ml room
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Schil de asperges. Breek het harde kontje af. Snij in grote stukken. Bewaar de schillen. Hou de aspergekopjes apart.**
2. **Snipper de bieslook.**
3. **Snij de gerookte zalm in repen.**
4. **Verwarm boter in een hoge kookpot. Stoof hierin de soepgroenten en de asperges gaar. Stoof de aspergekopjes en hou ze apart.**
5. **Kook de aspergeschillen in licht gezouten water. Neem van het vuur en laat een kwartier trekken. Giet het vocht door een zeef bij de groenten. Voeg het kruidentuiltje toe en breng aan de kook. Laat een half uur garen. Verwijder het kruidentuiltje en mix de soep. Kruid met peper en zout.**
6. **Omwikkel de aspergekopjes met de gerookte zalm.**
7. **Serveer de soep en werk af met een scheutje room, de aspergekopjes met de gerookte zalm en de fijngesnipperde bieslook.**