

Recept!

Aspergesoep met gestoast desembrood

Ingrediënten

De bouillon van de vorige dag

50 gram boter

50 gram bloem

1 desembrood

Mayonaise

4 gekookte eitjes

Gemengde kiemen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Smelt de boter en voeg dan de bloem toe. Blijf goed roeren tot hij lichtbruin van kleur wordt. Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe en roer tussendoor steeds tot hij glad is.

Snij de overgebleven asperges in kleine stukjes en roer die door de soep.

Garneer eventueel met wat verse bieslook

Toast het desembrood in de oven en besprenkel van te voren met wat olijfolie. Besmeer ze met wat mayonaise, gekookt eitje en gemengde kiemen.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: combinatie van een smulweb recept en een recept van 24 kitchen

Mei 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel