

Recept!

Aspergesoep met getoast 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 Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel