**Aspergeroomsoep**

witte asperges
boter
bleekselder
ui

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
paprikapoeder
komijn
room
peterselie

Snijd de aspergepunten af en stoom ze kort tot halfgaar. Bak ze even in een pannetje met wat boter. Kruid met peper en zout.

Doe de rest van de asperges in de soepmachine (of gewone kookpot) met gesneden selder, ui en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm).

Maak de soep, meng er room door en breng op smaak met peper, zout en een snuifje komijnpoeder.

Schep de soep in een diep bord.

Leg er de aspergepunten in en werk af met plukjes peterselie.