Aspergebouillon

Wat heb je nodig

1 kg asperges
2 liter water
1 snufje peper

Was de asperges.
Snijd de harde onderkanten van de asperges af.
Dat is ongeveer 5 cm.

Schil de asperges, met een aspergeschiller.
Het kan ook met een dunschiller.
De asperges kun je koken en gebruiken als avondeten.

Doe de schillen en de afgesneden onderkanten in de pan.
Strooi er de peper over.
Giet het water erbij.

Zet de pan op de kookplaat.
Doe het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.

Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 1 uur heel zacht koken.
Zet een vergiet op een schone pan en leg er een theedoek in.

Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.
Giet de pan leeg in het vergiet en laat het goed uitlekken.
Het vocht wat je overhoudt, is bouillon voor de aspergesoep.
De schillen en de onderkanten gooi je weg.