

Romige aspergesoep met Hollandse garnalen en waterkers

Recept 4 personen

Benodigheden:

500 verse AA asperges
2 sjalotten
1 liter kippenbouillon
200 gram Hollandse garnalen
olijfolie
2 dl. witte wijn
125 gram room
75 gram roomboter
bosje verse waterkers

Bereiding:

Stap 1

Schil de asperges met een dunschiller en snijdt een klein stukje van de onderkant.
Bewaar de schillen en de kontjes.
Maak de sjalotjes schoon en hak deze fijn.
Haal de steeltjes van de waterkers.

Stap 2

Breng een pan met 1,5 liter water aan de kook en voeg een theelepeltje suiker toe.
Voeg de schillen, de kontjes en de asperges toe en kook de asperges beetgaar.
Maak van een of twee kippenbouillonblokjes de bouillon.

Stap 3

Haal de beetgare asperges uit de pan en laat op een bord afkoelen. Snijd de asperges in stukjes.
Bewaar de topjes voor de garnering.
Verhit wat olijfolie en bak de sjalotjes hierin tot ze glazig zijn.
Voeg de bouillon en 2/3 van de beetgare asperges toe en laat nog even doorgaren.
Haal de pan van het vuur en leg in dit kookvocht de waterkers.
Pureer de inhoud in de blender of met de staafmixer tot een mooie gladde soep.
Breng op smaak met room en roomboter.

Stap 4

Leg in het midden van de voorverwarmde borden een eetlepel verse Hollandse garnalen.
Verdeel de soep hieromheen.
Garneer het geheel af met de topjes van de asperges.

Aanbevolen wijn:

Verena Wyss Viognier Tradition & Villa Blanche Picpoul de Pinet

Kun je nog wat hulp of inspiratie gebruiken? Neem gerust contact met me op: cees@vinox.nl / 06-22886708