



Aspergesoep met Yorkhamreepjes en hardgekookt ei

Beschrijving

Deze week zag ik bij AH een groentepakket voor aspergesoep liggen. Ha lekker, de eerste asperges van dit jaar! Ik heb het pakket gekocht en Roel heeft de soep gemaakt. Hij heeft er een extra aardappel bijgedaan, een hardgekookt ei dat we nog hadden liggen en ik had Yorkhamreepjes voor in de soep. Vooral de kerrie gaf de soep een heerlijke smaak. We aten het met lekker donkerbruin brood.

Aantal personen

6

Ingrediënten

- 500 gram witte asperges
- 2 sjalotten
- 2 aardappelen
- een paar takjes krulpeterselie
- 2 groentebouillonblokjes
- 1 pakje kookroom
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel kerrievoeder
- 1 liter water
- 1 hardgekookt ei
- 100 gram Yorkhamreepjes

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- dunschiller
- soeppan
- pan
- zeef
- houten lepel
- schuimspaan
- schaaltje
- staafmixer

Bereidingstijd

65 minuten

Bereiden

Schil de asperges, snijd de onderste stukjes van de asperges. Houd de schillen en de onderste stukjes apart voor de bouillon en snijd de asperges in stukjes van 2 centimeter. Pel en snipper de sjalotten. Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes.

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de sjalotten met het kerriepoeder 2 minuten. Voeg de aspergeschillen en onderste stukjes, bouillonblokjes en het water toe en breng aan de kook. Laat de bouillon met de deksel op de pan op laag vuur 30 minuten trekken.

Schenk de bouillon door de zeef in een schone pan. Druk met een houten lepel zoveel mogelijk vocht uit de schillen. Voeg de stukjes asperges en stukjes aardappel toe aan de bouillon en kook de soep met de deksel op de pan nog 15 minuten op laag vuur.

Schep de helft van de aspergestukjes met de schuimspaan uit de pan in een schaaltje. Pureer de soep in de pan met de staafmixer.

Hak het ei en de peterselie fijn. Doe de aspergestukjes weer in de soep, voeg de kookroom, ei en Yorkhamreepjes toe en breng de soep aan de kook. Proef en breng op smaak. Schenk de soep in borden of kommen en garneer met de peterselie.

Datum

18/02/2025