



HET WITTE GOUD

Aspergesoep met eikruim en geschaafde radijs

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 middelgroot scharrelei
- 🍳 800 g witte asperges
- 🍳 1 sjalot
- 🍳 25 g ongezouten roomboter
- 🍳 50 ml witte vermout
- 🍳 350 ml kippenbouillon in pot
- 🍳 350 ml water
- 🍳 1 el olijfolie mild
- 🍳 20 g panko
- 🍳 15 g verse bieslook
- 🍳 50 g radijsjes
- 🍳 125 ml verse slagroom

MATERIAAL: soeppan, mandoline, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een steelpan water aan de kook.
2. Voeg als het water kookt het ei toe en kook in 11 minuten hard.
3. Laat het ei schrikken onder koud stromend water, pel en halveer in de lengte.
4. Haal met een theelepel de dooier uit het eiwit.
5. Het eiwit gebruik je niet.
6. Schil de witte asperges rondom vanaf vlak onder het kopje naar beneden met een dunschiller en verwijder de houtachtige onderkant.
7. Snijd de kopjes van de asperges en houd apart.
8. Snijd de rest van de asperges in stukjes van 2 cm.
9. Snipper de sjalot.
10. Verhit de boter in een soeppan en fruit de sjalot 3 minuten op laag vuur.
11. Voeg de aspergestukjes toe en bak 3 minuten op middelhoog vuur.
12. Voeg de vermout toe en laat in 3 minuten verdampen.
13. Voeg het water en de kippenbouillon toe.
14. Breng aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur koken.
15. Roer af en toe.
16. Verhit ondertussen de olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
17. Bak de panko al opscheppend in 5-8 minuten goudgeel en krokant.
18. Schep in een kom en laat 5 minuten afkoelen.
19. Snijd de bieslook fijn en meng met de helft van de panko.
20. Verkruimel de dooier erover.
21. Snijd de radijs met de mandoline of dunschiller in flinterdunne plakjes.
22. Haal de pan van het vuur, voeg de slagroom toe en pureer de soep glad met de staafmixer.
23. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
24. Zet de pan terug op het vuur, voeg de aspergekopjes toe en laat in 5 minuten op middelhoog vuur gaar worden.
25. Verdeel de soep over diepe borden.
26. Bestrooi met de panko-eikruim en verdeel de radijs en de rest van de bieslook erover.

TIP: Liever geen alcohol? Vervang de vermout dan door alcoholvrije witte wijn.

BRON: ah.nl

