



HET WITTE GOUD

Aspergecrèmesoep met pistache

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 20 g pistachenoten (gepeld)
- 🍴 ½ el boter
- 🍴 ½ sjalot (fijngesnipperd)
- 🍴 ½ el bloem
- 🍴 mespunt saffraan
- 🍴 50 ml room
- 🍴 ¼ groentebouillonblokje
- 🍴 2 takjes peterselie of kervel

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges royaal en snijd de onderste harde stukjes eraf.
2. Leg de schillen en afsnijdsels in een pan en giet 750 ml water erop.
3. Voeg een flinke snuf zout toe en breng aan de kook.
4. Laat op een lage stand circa 30 minuten trekken.
5. Giet deze bouillon boven een pan door een fijne zeef en houd apart.
6. Rooster de pistachenootjes in een droge, hete koekenpan.
7. Laat afkoelen en hak ze fijn.
8. Verwarm de boter in een soep- of stoofpan.
9. Fruit hierin de sjalot glazig en lichtbruin.
10. Voeg dan de bloem en saffraan toe.
11. Roer op een lage stand 1 minuut over de bodem van de pan en voeg de bouillon in gedeeltes toe tot alles zachtjes kookt.
12. Snijd de geschilde asperges in kleine stukjes en voeg ze met de room toe aan de kokende bouillon.
13. Pureer zodra de aspergestukjes gaar zijn de soep helemaal glad.
14. Houd een paar stukjes asperge achter om te garneren.
15. Breng op smaak met zout en peper of het ¼ bouillonblokje naar smaak.
16. Garneer de aspergesoep met de pistachenootjes, stukjes asperge en peterselie.

TIP: -

BRON: boodschappen.nl

