



HET WITTE GOUD

Aspergesoep 2.0 met garnalen, bruine boter en dille

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 Klont boter
- 🍴 1 grote witte ui, gesnipperd
- 🍴 2 teentjes knoflook, geperst
- 🍴 2 aardappels, geschild en in blokjes
- 🍴 1 laurierblaadje
- 🍴 1250 ml visbouillon
- 🍴 zout & peper
- 🍴 100 ml room
- 🍴 75 g Hollandse garnalen
- 🍴 handje dille, fijn gesneden

voor de bruine boter:

- 🍴 30 g ongezouten roomboter, in blokjes

MATERIAAL: hapjespan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het kontje van de asperges en schil ze met een dunschiller rondom rond.
2. Snijd ze in stukken van ongeveer 3 cm.
3. Verhit een klont boter op medium vuur en stoof de ui de knoflook aan tot de uien glazig zijn.
4. Voeg ook de aardappels en het laurierblaadje toe en laat even meebakken.
5. Schenk er de bouillon bij en laat pruttelen.
6. Voeg de asperges toe zodra het water kookt.
7. Laat zo 30 minuten pruttelen.
8. Maak intussen de bruine boter.
9. Doe de roomboter in een pannetje met dikke bodem en laat op medium vuur bruinen totdat het beurre noisette is.
10. Blijf er bij staan en swirl de pan regelmatig rond zodat alles gelijkmatig smelt.
11. Laat het niet verbranden; een mooie hazelnootbruine kleur en een heerlijke geur is wat je wil krijgen.
12. Klaar? Haal van het vuur en zet apart.
13. Vis de laurierblaadjes uit de soep en mix de soep fijn met een staafmixer.
14. Voeg de room en een flinke snuf peper en zout toe en roer door elkaar.
15. Schenk de aspergesoep in borden.
16. Verdeel de garnaaltjes over de soep en lepel er wat van de bruine boter over.
17. Maak de aspergesoep af met de fijn gesneden dille.

TIP: Wist je dat je ook beurre noisette kunt maken in de magnetron? Ook dit kun je toepassen bij deze aspergesoep.

- 🍴 Doe de boter in een magnetron bestendige schaal.
- 🍴 Leg er een vel bakpapier bovenop en tot slot een magnetron bestendig bord.
- 🍴 Het bord werkt als een deksel.
- 🍴 Zet de magnetron op vol vermogen en laat de boter in 5 tot 7 minuten transformeren tot bruine boter. Check om de minuut even of de boter al de juiste kleur en geur heeft.

Daarna kun je er natuurlijk allerlei lekkers mee maken.

BRON: culy.nl

