



HET WITTE GOUD

Aspergesoep met aardappel en Hollandse garnalen

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 sjalot, fijngesneden
- 🍴 500 g witte asperges, geschild
- 🍴 200 g kruimige aardappels, geschild, in stukken
- 🍴 5 el droge witte wijn
- 🍴 100 ml slagroom
- 🍴 50 g Hollandse garnalen
- 🍴 ½ el zelfrijzend bakmeel
- 🍴 2 el cress naar keuze
- 🍴 25 g boter
- 🍴 750 ml groentebouillon, van 1 tablet

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt in een soeppan 10 g boter.
2. Bak de sjalot 2 minuten zachtjes.
3. Snijd de asperges in stukjes en houd de kopjes apart.
4. Schep de aspergestukjes met de aardappel door de sjalot en bak 1 minuut mee zonder te kleuren.
5. Schenk wijn in de pan.
6. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
7. Kook de asperges en aardappel in 15 minuten zachtjes gaar.
8. Pureer de soep van het vuur af met de staafmixer.
9. Voeg de slagroom en aspergekopjes toe en breng op smaak met zout en peper.
10. Verwarm de soep nog 5 minuten zonder te koken.
11. Dep de garnalen goed droog met keukenpapier.
12. Schep ze om met het bakmeel en zout en peper naar smaak.
13. Smelt in een koekenpan de resterende 15 g boter.
14. Bak de garnalen 4-5 minuten goudbruin en krokant.
15. Schep de soep in kommen of soepborden.
16. Verdeel de garnalen erover en bestrooi met de cress.

TIP: Geef er geroosterde brood of boerenbrood bij.

BRON: deliciousmagazine.nl

