



Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 100 g jonge kaas, geraspt
- 🥒 5 tenen knoflook, fijngesneden
- 🥒 75 g boter, op kamertemperatuur
- 🥒 1 wit landbrood, stevig, ongesneden
- 🥒 1 sjalotje, fijngesneden
- 🥒 250 g groene asperges, in stukjes
- 🥒 150 g jonge bladspinazie, gewassen
- 🥒 500 ml groentebouillon, van tabletten
- 🥒 3 kwarteleitjes
- 🥒 ½ bakje tuinkers

MATERIAAL: aluminiumfolie, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Prak de kaas en 2 tenen knoflook door 50 g boter.
3. Voeg zout en peper naar smaak toe.
4. Snijd vanaf de bovenkant een blokpatroon van ± 2 cm in het brood.
5. Stop op ± 1½ cm van de onderkant zodat het brood heel blijft.
6. Verdeel het boter-kaasmengsel tussen de sneeën.
7. Pak het brood in aluminiumfolie en bak het 12-14 minuten in de oven.
8. Vouw de folie open en bak het brood in nog 6 minuten goudbruin en krokant.
9. Smelt in een soeppan de laatste 25 g boter.
10. Bak de laatste 3 tenen knoflook met de sjalot 1 minuten zachtjes.
11. Schep de aspergestukjes erdoor en bak 3 minuten mee zonder te kleuren.
12. Voeg de spinazie toe – houd een handvol apart om de soep straks af te maken – en laat het blad al omscheppend slinken.
13. Schenk de bouillon bij de groenten en breng aan de kook.
14. Kook de asperges in 6-8 minuten zachtjes gaar.
15. Kook intussen de kwarteleitjes in 4-5 minuten hard.
16. Spoel ze onder stromend water koud, pel en halveer ze.
17. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
18. Schep de soep in de kommen.
19. Verdeel het bewaarde spinazieblad en de kwarteleitjes over de soep.
20. Serveer met het knoflook-kaasbrood en bestrooi met afgeknipte tuinkers.

TIP: Brood over? Ook lekker als snack bij de borrel.

BRON: deliciousmagazine.nl

