

Soep

Aziatische aspergesoep

Foto



Door

Rudy

Datum

14 mei 2018

Nodig

- witte asperges geschild 500 gr
- groene asperges 500 gr
- citroengras 1 steel
- look 3 tenen
- gember stuk 7 cm
- chilipepers 2 st.
- suiker 2 tl.

- peultjes 350 gr
- kippenbouillon
- garnalen of scampi 450 gr
- limoen 1 st
- koriander 2 el.

Bereiding

Schil de asperges en snijd in stukken van +- 3 cm.

Hak de look en de gember fijn, verwijder de zaadjes uit de chilipepers en hak fijn.

Stoof de gember, look en chilipeper in boter, voeg bouillon toe en aspergeschillen.

Laat even trekken, verwijder de schillen en voeg dan de asperges, peultjes en suiker toe en laat koken.

Voeg de garnalen toe en laat nog even opkomen, verwijder citroengras en breng op smaak met limoensap en voeg koriander toe.

Presentatie

Zie foto.