

Licht gebonden aspergesoep met gerookte eend, bieslook en witte wijn of Noilly Prat

Gilbert en Leo op 15 mei 2023



1 Aspergebouillon (voor 4 personen)

Maak eerst de aspergebouillon.

Ingrediënten

500 g verse witte asperges

1 liter kraanwater

2 kippenbouillontabletten

Bereidingswijze

Schil de asperges en verwijder de houtige onderkant van de asperges.

Doe de schillen in een pan met 1 liter kraanwater en de kippenbouillontabletten.

Breng dit aan de kook en laat de aspergeschillen en onderkanten plm. 10 tot 15 minuten zachtjes trekken.

Zeef de bouillon (de schillen etc. kun je weggooien).

Hou 1/2 liter van de bouillon apart.

2 Aspergesoep

Ingrediënten

250g verse witte asperges in schuine hapklare stukjes

100 ml slagroom of kookroom

100 ml witte wijn of Noilly Prat

250g verse witte asperges in ringetjes gesneden

1 theelepeltje suiker of honing

1 liter kraanwater

2el bloem

2 sjalotten

1tl kerrie poeder

1 middelgrote aardappel (plm. 60 gram) in kleine stukjes gesneden

zout, witte peper

mespunt gemalen nootmuskaat

wit van 1 prei

50 gram gerookte eend in hele smalle reepjes

1 eetlepel roomboter

2 eetlepels gehakte bieslook

Bereidingswijze

Snij 250g asperges in schuine hapklare stukken.

Houd de aspergekoppen hiervan apart die als vulling voor de soep dienen.

Snij 250g asperges in ringetjes die dienen om te stoven en te pureren.

Schil de sjalotten en snij in kleine stukken

Schil de aardappel en snij in kleine stukjes.

Maak de prei schoon. Snij het witte gedeelte van de prei in ringen.

Rest wordt niet gebruikt.

Smelt ondertussen de boter in een soep pot met dikke bodem en stoof er de grof gesneden sjalotten, prei, aardappel en de in stukjes gesneden rauwe asperges in aan.

Zorg ervoor dat de sjalotten of de prei niet bruin worden, dus houd het vuur heel zachtjes.

Voeg de bloem bij het mengsel en de kerrie poeder

Blus af met de witte wijn of Noilly Prat en laat uitdampen

Voeg dan het kookvocht van de asperge bij, breng aan de kook en laat een 20 min sudderen tot alle soepgroenten gaar gekookt zijn.

Pureer het mengsel met de staafmixer.

Indien gewenst kan je de soep ook nog zeven.

Voeg de room toe, kruid met peper en zout en pureer nogmaals met de staafmixer.

Voeg toe volgens uw smaak

Doe de apart gezette stukjes asperge in de soep.

Maak de soep op smaak met suiker, peper, zout en wat nootmuskaat.

Eventueel nog wat kippenbouillontabletten

3 Opdiene

Doe in elke kom/bord wat van de gerookte eendenborst en giet de hete soep erover.

Garneer de soep met gehakte bieslook.