

Soep

Ijsgekoelde soep van asperges, tuinboontjes en Oost-Indische kers

Foto



Door

Yves, Staf en Wim

Datum

25 maart 2019

Nodig

Soep

- 600 g geschilde asperges
- Boter
- Zout en cayennepeper
- 1 l kippenbouillon
- 2 dl room
- 2 blaadjes geweekte gelatine
- Cabernet sauvignon azijn

Afwerking

- 100 g gedopte en geblancheerde tuinboontjes
- Olijfolie
- Sap van 1 citroen
- 8 gekookte asperges
- Bloemen en blaadjes van Oost Indische kers

Bereiding

Zet de in stukken gesneden asperges even kort aan in wat boter zonder te kleuren.

Kruid ze met cayennepeper en zout.

Voeg bouillon en room toe en kook zachtjes tot 1/3 in.

Mix dan alles helemaal glad met klontje verse boter en gelatine.

Verfris met een beetje CS-azijn.

Zeef de soep en laat lichtjes opstijven in koelkast.

Mix de soep daarna met handmixer en vul er de kommetjes mee.

Marineer de tuinboontjes met pz, olijfolie en wat citroensap.

Snij de gekookte asperges in kleine stukjes.

Presentatie

Verdeel de tuinboontjes en aspergestukjes over de soep.

Werk af met OI-kers.