

OESTERSOEP MET GROENE ASPERGES

Asperges schillen, koken en kookvocht bijhouden

Oesters openen, sap bijhouden en samen met een flinke klont en boter en een beetje citroensap tot bijna aan de kook brengen.

Oesters verwijderen en een deel van het asperge kookvocht mengen met het sap van de oesters.

De koppen van de asperges snijden en apart houden.

De asperges klein snijden en bij het vocht voegen.

Goed laten opkoken, dan mixen en zeven.

Maak een liaison en laat de soep onder voortdurend roeren indikken.

Warm de asperge koppen op, garneer op een soepbord, leg in het midden een paar oesters, schenk de schuimende soep daarop en garneer met een paar kervel pluksels.