



Euro-Toques Nederland

EUROPEAN COMMUNITY OF CHEFS IS EEN VERENIGING VAN PROFESSIONELE KOKS EN RESTAURATEURS DIE STAAN VOOR GEZONDE VOEDING DIE AMBACHTELIJK WORDT BEREID MET NATUURZUIVERE PRODUCTEN VAN GOEDE KWALITEIT, ZONDER KUNSTMATIGE ADDITIEVEN.

ASPERGESOEP

Ingrediënten voor 6-8 personen

500 gr Hollandse asperges

2 liter kip- of groentebouillon

1 sjalot, grofgesneden

40 gram boter (of 50 gr met 50 gr bloem voor een nog meer gebonden soep)

80 gram bloem

1 deciliter room, zout

eventueel om te serveren: fijngehakte bieslook of peterselie, blokjes ham en ei

Bereiding:

1. Schil de asperges goed met een dunschiller en snijd de onderkanten eraf.
2. Doe de schillen en onderkanten in een pan met de bouillon.
3. Leg de geschilde asperges hierboven op.
4. Breng aan de kook en laat de asperges 10 minuten mee pruttelen.
5. Schep de hele asperges eruit en zet deze apart.
6. Zeef de bouillon en zet deze ook apart.
7. Maak een roux van de sjalot, de boter en de bloem, let op goed garen!
8. Schep vervolgens met een soeplepel een beetje bouillon erbij en blijf kloppen met een garde zodat de bouillon goed wordt opgenomen door de roux.
9. Herhaal dit met een aantal lepels totdat je een mooie dikke vloeistof hebt zonder klontjes
10. Nu kan de rest van de bouillon er in delen worden bijgeschonken terwijl je blijft roeren.
11. Schenk de kookroom door de soep en laat dit zachtjes pruttelen.
12. Serveer in een mooi diep bord en garneer met stukjes fijngesneden asperge, hamblokjes en fijngehakte peterselie of bieslook