

Asperge-krabsoep



Wit

Soep



4 Personen



Minder dan 30 minuten



Ingredienten

500 gr. witte asperges

3 sjalotjes, in ringen

2 eieren

4 eetl. fijngesneden peterselie

1 eetl. olie

1 liter kippenbouillon

zout en peper

4 lente-uitjes, in ringen

1 teentje knoflook, fijngesneden

1 á 2 eetl. vissaus

250 gr. krabsticks, in repen

Bereiding

1. Schil de witte asperges, snijdt ze in gelijke stukjes van 3 cm en kook ze in 7-10 min. gaar. Laat ze uitlekken (bewaar het kookvocht).
2. Verhit de olie in een soeppan en bak hierin de knoflook en de sjalotjes 4 - 5 minuten op zacht vuur.
3. Voeg de bouillon, circa 5 dl aspergekookvocht en vissaus toe en breng alles aan de kook. Laat de soep 2 - 3 minuten doorkoken.
4. Klop de eieren los met enkele lepels hete soep.
5. Haal de soep van het vuur af en schenk het eimengsel bij de soep. Laat de soep binden, maar niet meer koken.
6. Breng op smaak met zout en peper en roer de krab, asperges, peterselie en lente-ui erdoor. Verwarm de soep voorzichtig.