

Aspergeroomsoep met eiersalade op Limburgs roggebrood



Groen/Wit

Soep

4 Personen

Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

500 gr. witte asperges

250 gr. crème fraîche

4 sneetjes Limburgs roggebrood
kerriepoeder

250 gr. groene asperges

25 gr. bourgondische schouderham

zout en peper
mayonaise

400 dl. gevogeltefond

8 eieren

peterselie

maggi aroma

Bereiding

1. Schil de witte asperges.
2. Doe de schillen in een pan samen met geschilde witte asperges totdat ze net onder water staan.
3. Kook de asperges in circa 15-20 minuten goed gaar.
4. Schil intussen de groene asperges (alleen de onderkant), snijd ze in schuine stukjes van circa 4 centimeter en kook ze apart in wat water met zout beetgaar.
5. Giet ze af en laat ze onder de koude kraan schrikken en dan goed laten uitlekken.
6. Snijd de Bourgondische schouderham in smalle reepjes.
7. Hak de peterselie fijn.
8. Kook ondertussen de eieren tot ze hard gekookt zijn en laat ze goed koud laten worden.
9. Pel ze en prak ze met een vork in een kom goed fijn.
10. Voeg naar smaak een paar eetlepels mayonaise toe, wat vers gehakte peterselie, peper, kerriepoeder en maggi aroma. Meng alles goed door elkaar.
11. Zet de eiersalade in de koelkast.

12. Pureer nu de gekookte witte asperges met een staafmixer en doe de puree in een pan.
13. Voeg hierbij circa 0.75 liter van het gezeefde kookvocht toe en doe hierbij de 400 dl gevogeltefond.
14. Breng het mengsel aan de kook en klop de crème fraîche erdoor.
15. Breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
16. Schep kort voor het serveren de groene asperges en de reepjes ham erdoor.
17. Haal de eiersalade uit de koelkast, beleg de sneetjes roggebrood hiermee en serveer dit bij de soep.
18. Garneer de eiersalade eventueel met nog wat schouderham.