

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Aspergeroomsoep met kwarteleitjes en hamreepjes



Wit

Soep



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. witte asperges

2 el. crème fraîche

Peper en zout

500 gr. slagroom

1 kippenbouillonblokje

100 gr. gekookte hamreepjes

5 kwarteleitjes

Bereiding

Schil de witte asperges, snijd ze in gelijke stukjes van 3 cm en kook ze gaar.

Pureer alles in een keukenmachine, giet het door een bolzeef in een passende pan.

Breng het aan de kook en giet hier 5 dl slagroom bij.

Voeg de crème fraîche toe.

Laat de soep zachtjes inkoken tot het een dikkere soep begint te worden.

Breng de soep op smaak met het kippenbouillonblokje en evt wat peper en zout.

Kook de kwarteleitjes 3 minuten, pellen en halveren.

Serveer de soep in een diep bord of in een glazen.

Leg hierin de halve kwarteleitjes en verdeel de hamreepjes.

Leg op elk half kwarteleitje een blaadje shiso purple.

