





Recepten

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

Aspergeroomsoep met wasabiroom en gerookte paling

 Wit
 Soep

 3 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

500 gr. witte asperges
2 el. crème fraîche
Peper en zout

500 gr. slagroom
Mespunt wasabipasta

100 gr. gerookte paling
visbouillonblokje

Bereiding

Schil de witte asperges snijd in gelijke stukjes van 3 cm en kook deze gaar.
Pureer alles in een keukenmachine, giet het door een bolzeef in een passende pan.
Breng het aan de kook en giet hier 4 dl slagroom bij.
Voeg de crème fraîche toe.
Laat de soep zachtjes inkoken tot het een dikkere soep begint te worden.
Klop ondertussen 1 dl ongezoete slagroom samen met de wasabipasta tot yoghurt dikte.
Snijd de palingfilets in kleine reepjes.
Breng de soep op smaak met het visbouillonblokje en evt wat peper en zout.
Serveer de soep in een glas of een kopje.
Verdeel de opgeklopte wasabiroom.
Leg daarop de gerookte palingfiletreepjes.
Garneer met wat rock shives.
Serveer met bladerdeegstengels.

