

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

## Aspergesoep met kabeljauw en tomaat



Wit

Soep



4 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

4 witte asperges

120 gr. boter

300 gr. artisjokkenharten

4 blaadjes basilicum

6 soeplepels water

1 moot kabeljauw

4 tomaten

peper en zout

## Bereiding

1. Laat het water met de boter binden op een zacht vuurtje.
2. Schil de tomaten en snijd ze in stukjes. Haal de pitjes eruit.
3. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept en snijd ze in fijne schijfjes.
4. Snijd de basilicum fijn.
5. Snijd de kabeljauw in blokjes van 1,5 cm op 1,5 cm. Het hart van de kabeljauw valt niet uiteen. Zo kunt u een originele soep maken.
6. Voeg de stukjes asperge en tomaat bij de gebonden boter.
7. Doe de blokjes kabeljauw erbij.
8. Laat 10 min. doorkoken.
9. Kruid naar wens.
10. Schik de bereiding op de borden en voeg op het laatst de blaadjes basilicum toe.