





Groene aspergesoep met kipcrostini



 Groen
 Soep

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 teentje knoflook geperst
1 sjalot gesnipperd
500 gr. groene asperge

1 pistolet in 4 sneetjes
7 dl kippenbouillon (van tablet)
1 dl slagroom

1 tl scherpe mosterd
1 kipfilet

Vorbereiding

Grill voorverwarmen op 175 C°.

Bereiding

1. Bouillon tegen de kook aanhouden en hierin het kipfilet in ca. 10 minuten pocheren. Uit pan nemen en laten afkoelen.
2. Het onderste gedeelte van de asperges schillen en in 3 stukken snijden.
3. In pan 1 el. olie verhitten en sjalot fruiten.
4. Bouillon, mosterd en asperge toevoegen en afgedekt ca. 15 min. laten koken.
5. Na 10 min. de aspergekopjes er uit nemen.
6. Rest van de olie met de knoflook mengen en pistolet sneetjes hiermee bestrijken.
7. Het brood onder de grill in ca. 4 min. krokant en goudbruin roosteren.
8. De kipfilet in vier schuine plakken snijden.
9. Crostini's beleggen met een plak kipfilet en aspergekop.
10. Aspergesoep met staafmixer pureren en door een fijne bolzeef gieten.

11. Slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper.
12. Soep over glazen verdelen.
13. Crostini langs of in de soep leggen en serveren.