

## Niven Kunz: Witte aspergesoep



Wit



Soep



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

500 g witte asperges, geschild en zonder kontjes

1 liter water

1 el basisdressing (100 ml witte wijnazijn, 200 ml olijfolie, zout en peper)

Flinke snuf zout

250 ml room

10 g bieslook, fijngehakt

1 stukje foelie

250 ml melk

Staafmixer, dunschiller

Maak een bouillon van de schillen en de kontjes van de asperges met zout, foelie en water. Laat 15 minuten trekken en zeef de bouillon. Houd vier asperges apart. Snij de rest van de asperges in grove stukken kook ze 5-8 minuten gaar in de bouillon. Pureer met een staafmixer en voeg room en melk toe. Breng op smaak met zout en peper en laat iets inkoken. Schaaf de vier achtergehouden asperges met de dunschiller in dunne linten. Maak ze vlak voor het serveren aan met de basisdressing en de bieslook. Schenk de soep in de kommen. Maak met je handen een bolletje van de aspergelinten en plaats in het midden van de soep.

*Dit gerecht is afkomstig uit 'Groente!' het nieuwe boek van Niven Kunz dat 29 mei 2017 uitkomt bij Kosmos Uitgevers.*