



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

Romige aspergesoep met Hollandse garnalen



 Wit
 Soep

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

200 gr. Hollandse garnalen
1 kleine ui, gesnipperd

500 gr. witte asperges
750 ml (zelfgetrokken)
kippenbouillon
nootmuskaat

15 gr. boter
1 eetlepel verse dille, fijngehakt +
toefjes voor garnering

125 ml slagroom

Bereiding

1. Schil de asperges en snijd 2 cm van de harde onderkanten af.
2. Snijd de aspergepunten op 5 cm af. Leg de punten in een stoommandje en stoom ze in een stoompan (of steamer) in 6-8 minuten beetgaar.
3. Snijd de rest van de asperges in stukjes.
4. Smelt de boter in een soeppan en bak de ui en de aspergestukjes in 2-3 minuten zachtjes glazig.
5. Voeg de bouillon toe en kook de asperges in nog 10 minuten zachtjes gaar.
6. Roer de fijngehakte dille erdoor.
7. Pureer de asperges met de bouillon tot een mooi gladde soep en roer de room erdoor.
8. Warm de aspergesoep nog heel even door en voeg zout, versgemalen peper en nootmuskaat naar smaak toe.
9. Schep de aspergesoep in diepe borden en leg in het midden een bergje van aspergepunten en garnalen.
10. Garneer met toefjes dille.

