




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

Spaanse gazpacho van Nederlandse witte en groene asperges



 Groen/Wit
Soep

 3 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

600 gr. geschilde witte
aspergestukjes gekookt + kookvocht

170 gr. kipfilet

4 bladerdeegstengels

4 groene asperges

2 dl slagroom

peper en zout

6 dl kippenbouillon

1 zakje broodcroutons

Bereiding

Gaar de kipfilet in de bouillon en snijd er kleine blokjes van, laat koud worden.

Pureer de witte aspergestukjes in een keukenmachine met aanhangend kookvocht en voeg de kippenbouillon erbij.

Giet door een zeef en meng het verkregen vocht met de slagroom en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de kipfiletblokjes in de glazen, soepkoppen of borden en giet er de aspergegazpacho bij en laat deze afkoelen.

Snijd de groene asperges 2 x in de lengte doormidden en snijd er kleine stukjes van.

Verdeel de groene aspergestukjes en broodcroutons over de aspergegazpacho en serveer er een bladerdeegstengel bij.

Buen provecho!

