



Groene aspergesoep met bladerdeegstengels

NODIG (1 pan soep):

- 750 gr. groene asperges
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 aardappel
- 20 ml witte wijn
- 1,5 liter groente- of kippenbouillon
- klontje (room) boter
- scheutje olijfolie
- 250 ml (kook)room
- peper en zout naar smaak.

NODIG (8 stuks)

- 2 plakjes bladerdeeg
- 4 plakjes parmaham
- 2 el zelfgemaakte pesto

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 °C. Was en schil de onderste stukken van de groene asperges. Snijd de asperges in stukken, bewaar de groene kopjes. Snipper ui, snijd knoflook fijn, schil aardappel en snijd in blokjes.
2. erwarm boter en olie in een pan. Fruit knoflook en ui. Voeg de stukjes asperges (uitgezonderd kopjes) toe. Bak de asperges ongeveer 3 minuten mee en blus met witte wijn. Doe de bouillon erbij en laat 30 minuten zachtjes koken.
3. Maak ondertussen de bladerdeegstengels. Smeer pesto uit op bladerdeeg, verdeel parmaham en snijd in repen. Pak het begin van een reep en draai tot een spiraal. Leg de bladerdeeg repen op bakpapier en zet 20 minuten in de oven.
4. Pureer de soep met de staafmixer. Voeg de room toe en de kopjes van de asperges. Laat nog 4 minuten zachtjes koken.
5. Serveer de aspergesoep in glaasjes en leg de bladerdeegstengel op het glaasje.

proef
het
seizoen



WWW.BONAPETIT.NU