

Aspergesoep met zeekraal (4 personen / vegetarisch)

Bereiden: 15 minuten

In de pan: 20 minuten

Nodig:

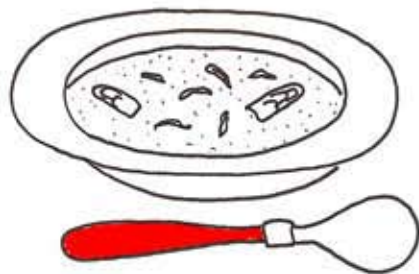
500 g asperges

75 g zeekraal

40 g boter

40 g bloem

zout & (witte) peper uit de molen



TIP!



Leg de asperge plat neer

schil van boven naar beneden

de asperge steeds een slag draaien

en vooral niet te zuinig!

Doen:

schil de asperges, snij de houtige uiteindes eraf. Snij de kopjes eraf en hou apart. Doe schillen, uiteindes en aspergestelen in een pan met ruim 1 liter koud water. Breng dan de kook, deksel erop en op laag vuur 20 min. heel zachtjes trekken. Gooi schillen & uiteindes weg, meet 1 liter kookwater af en pureer samen met de aspergestelen helemaal glad (staafmixer of blender).

Was de zeekraal en snij/breek in stukjes.

Halveer de aspergekopjes in de lengte of (als ze erg groot zijn) ^{snij} in kwarten.

Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe en klop met een garde. Laat 1 minuut bubbelen. Voeg in scheuten de gepureerde bouillon toe, klop glad met de garde. Breng dan de kook, deksel erop en laat op laag vuur 10 minuten garen. Breng op smaak met zout en (witte) peper.

Voeg nu de aspergekopjes toe en 1 minuut later de zeekraal. Laat nog 2 minuten garen en serveer

boter + bloem = roux



TIP!

even goed laten garen

garde tegen de klontjes

TIP!



extra lekker: scheut room erin

Soep voorbereiden? zeekraal apart begieten met kokend water, na 2 min. overdoen in ijswater (= blijft mooi groen). Soep verder bereiden als hierboven, af laten koelen. Weer zachtjes, al roerend, op laten warmen, zeekraal even meewarmen

TIP!