

## Oosterse aspergesoep met korianderolie



SONJA VAN DE RHOER

Mei, aspergemaand. Na een lange koude periode tot bijna half april, komt de tijd voor de 'koningin der groenten' nu goed op gang. Tot 24 juni kunnen we volop genieten van het 'witte goud'. Na 24 juni, Sint Jan, is het beter geen asperges meer te steken, omdat de plant weer energie moet opdoen voor volgend jaar.

Hiermee blijft de asperge een echte seizoensgroente, al zijn er tegenwoordig diverse methodes om de start van het aspergeseizoen te vervroegen en komen er steeds meer kasasperges (zelfs vanaf de kerstdagen) op de markt.

Vandaag een soepje waarvoor de goedkopere soepasperges uitstekend geschikt zijn. Bewaar asperges altijd in een vochtige theedoek of vochtig keukenpapier in de groentelade van de koelkast.

Schil de asperges, verwijder het echt harde uiteinde en snijd ze in stukken. Pel de sjalotjes en hak ze grof. Halveer de peper, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd hem in stukken.

Verhit de olie in een kookpan en bak de asperges, sjalot en peper een minuut of 3-4 aan op middelhoog vuur. Laat ze niet bruin worden. Voeg de verbrokkelde goela djawa of basterdsuiker toe en bak 2 minuten mee. Zorg dat de suiker goed is opgelost. Voeg het water en de kokosmelk toe, roer

goed en breng al roerende aan de kook.

Laat, afgedekt, een kwartiertje zachtjes doorkoken.

Maak intussen de korianderolie. Pureer de korianderblaadjes met 4 eetlepels olijfolie en zout naar smaak tot een mooie groene olie. Verhit de overgebleven eetlepel olie en bak de mini-asperges of de courgettebolletjes om en om 2-3 minuten aan. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer de soep in voorverwarmde borden. Garneer met de gebakken mini asperges of courgettebolletjes. Druppel de korianderolie over de soep en garneer met een paar blaadjes koriander.

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg soepasperges

3 sjalotjes,

1 rode peper

2 eetlepels arachide- of zonnebloemolie

1 eetlepel goela djawa (Javaanse rietsuiker) of lichtbruine basterdsuiker

7,5 dl water

2,5 dl kokosmelk

blaadjes van 8 takjes koriander (+ 1 voor de garnering)

5 eetlepels olijfolie extra vierge

zout, peper

eventueel 12 groene mini-asperges of 20 bolletjes, gestoken met een meloenboor uit een courgette