

# Aspergesoep

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Pasen is het feest van een nieuw begin. Voor mij is het meestal de eerste keer van het jaar dat ik asperges op het menu zet. Goedkoop zijn ze nog niet, maar voor deze feestelijke lentesoep is 750 gram soepasperges al voldoende. De schuimig geslagen room geeft de soep de nodige smaakrijkdom. De kervel en citroen geven een zekere frisheid.

Snijd 12 mooie punten (4-5 cm) van de asperges af en zet deze apart. Was de rest van de asperges, schillen of uiteinden verwijderen is niet nodig.

Breng 5 dl groentebouillon aan de kook en voeg de asperges toe. Kook tot ze gaar zijn, 20-35 minuten. Controleer regelmatig hoe gaar ze zijn, de asperges mogen zeker niet te zacht koken.

Pureer de asperges met een deel van de bouillon in de blender. Doe dit in delen. Hang een zeef boven een kom of pan en schep steeds het al gepureerde deel in de zeef en wrijf dit met de bolle kant van een lepel

door de zeef. Wat achterblijft, schillen en houtige delen, kun je weggooien.

Schil de aspergepunten wat bij. Kook ze apart in 6-8 minuten bijtgaar in 2 dl groentebouillon. Neem ze uit de bouillon, snijd ze in diagonale stukjes en houd ze apart. Schenk de bouillon bij de soep en breng deze zo nodig op smaak met zout en peper.

Knip of hak de kervel fijn en leg in elke soepkom vast wat kervel en een deel van de asperges. Klop de room schuimig. Boen de citroen schoon en haal er 4-6 mooie schilletjes af. Schenk de hete bouillon in de kommen. Verdeel wat schuimig geklopte room erover en garneer met een takje kervel en een citroenschilletje. Serveer de soep met toast met boter en kervel.

Tip voor een extra feestelijke soep: voeg op het laatst aan de bouillon een scheutje Noilly Prat (droge vermout) toe, dan wordt de kervelsmaak net iets versterkt.

Ingrediënten voor 1 liter (4-6 personen)

750 gram soepasperges of dunne asperges

5+2 dl groentebouillon

8 takjes verse kervel

zout

peper

150 ml room

1 citroen, biologisch

---