



Aspergesoep met grijze garnalen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram witte asperges
1 l kippenbouillon
peper en zout
125 gram garnalen (grijs)
tuinkers (of peterselie)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de witte asperges en verwijder de houterige uiteindes.
- 2.** Kook de uiteindes samen met de schillen gedurende 30 minuten in de kippenbouillon. Schep de schillen en de uiteindes uit de bouillon.
- 3.** Voeg de asperges toe en kook ze gaar.
- 4.** Schep de asperges uit de bouillon en snij de puntjes eraf. Hou deze apart.
- 5.** Doe de rest van de asperges terug in de bouillon en mix ze glad.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Verdeel de soep over de borden en werk elk bord af met enkele aspergepunten, grijze garnalen en tuinkers of fijngesneden peterselie.