

# Aspergeroomsoep

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Soep:</b>          1000 gr <i>asperges AA</i>          1 l <i>gevogelbouillon</i>          100 gr <i>sjalotten</i>          150 gr <i>aardappel (kruimig)</i>          2 st <i>knoflookteentjes</i>          40 gr <i>boter</i>          2 st <i>citroengras</i>          200 gr <i>kokosroom</i>          1 st <i>sinaasappel</i>  <i>peper en zout</i></p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Soep:</b>          Schil de asperges en snijd de kopjes eraf.          Snijd de rest van de asperges in stukken van 3 cm.          Maak sjalotten, aardappel en knoflook schoon en snijd alles in kleine stukken</p> <p>Kook de kopjes in de bouillon beetgaar en koel terug in ijswater. Bewaar de bouillon.</p> <p>Fruit sjalot, aardappel en knoflook in boter maar laat niet verkleuren. Voeg de asperge stukken toe en vervolgens de bouillon. Breek de citroengras en voeg toe. Kook het geheel ± 20 minuten. Verwijder het citroengras, pureer en zeef de soep. Breng de soep opnieuw aan de kook en voeg de kokosroom toe. Laat op laag vuur de soep 15 min trekken, zonder deksel.          Voeg als laatste het sap van de sinaasappel toe.          Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Garnering:</b>          75 gr <i>tomaten</i>          60 gr <i>doperwten</i>          80 gr <i>beenham</i></p>	<p><b>Garnering:</b>          Plisseer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd brunoise.          Kook de doperwten beetgaar.          Snijd de beenham brunoise.</p>
<p><b>Afwerking:</b>          3 gr <i>bieslook</i>          50 gr <i>kokosroom</i>          30 gr <i>eidooier (gepasteuriseerd)</i></p>	<p><b>Afwerking:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de bieslook in fijne ringen.</li> <li>• Maak liaison van kokosroom en eidooier.</li> <li>• Breng, vlak voor het uitserveren, de soep aan de kook.</li> <li>• Doe de tomaten, doperwten en aspergekopjes in een zeef en warm deze op in de soep.</li> <li>• Haal de soep van het vuur, laat afkoelen tot 82° C en voeg, onder voortdurend roeren, de liaison toe en mix met een staafmixer. Doe soep in een schenkbeke.</li> </ul>
<p><b>Indekken:</b></p>	<p>Dek in met een diep donkergrijs soepbord met een soeplepel</p>
<p><b>Presentatie:</b></p>	<p>Verdeel de tomaten, doperwten, aspergekoppen en hamblokjes over de borden. Giet de soep er omheen zodat de tomaten e.d. in het zicht blijven. Garneer af de bieslook.</p>

