



Aspergekwekerij
Frank Swinkels

www.aspergekwekerij.nl

Ingrediënten

- 750 gr. geschilde asperges
- 1 ui
- 1 kleine aardappel
- 1 klontje boter
- 200 gr. zalm
- 2 eidooiers
- 1 dl room
- Nootmuskaat
- Gehakte peterselie
- Zout en peper

Personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Aspergeroomsoep met zalm

Bereiden

- Kook de geschilde asperges gaar in 1 liter licht gezouten water.
- Stoof de gesnipperde ui samen met de in kleine stukjes gesneden aardappel in een klontje boter.
- Schep 1 dl kookvocht van de garende asperges en laat de ui en aardappel zachtjes garen.
- Snij de koppen (ongeveer 6 cm) van de asperges en houdt deze warm.
- Vermeng het kookvocht van de asperges met de ui, aardappel en de aspergestelen, en mix alles fijn met de staafmixer.
- Haal de soep door een zeef.
- Klop de eidooiers los in de room en vermeng met de warme soep.
- Verwarm de soep al roerend om het te verdikken, maar zeker niet laten koken. Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Schik de in stukjes gesneden aspergekoppen en de in blokjes gesneden rauwe zalm in soepborden. Giet de hete soep er over.
- Versier het bord met gehakte peterselie.

Eet smakelijk!



Verkoopadres:
Contactadres:

Deurneseweg 91 5813 AP Ysselsteyn (Lisette 06-51676303)
Meerselsepeel 6 5813 AG Ysselsteyn (Frank 06-22377473)