



Romige Aspergesoep

Ingrediënten:

500g witte asperges (afsnijdsel van hoofdgerecht of eerdere aspergegerechten)
2 liter kipbouillon
Boter
1 sjalot, grof gesneden
400g boter
40g bloem
2 eidooiers, kamertemperatuur
50ml room, kamertemperatuur
Nootmuskaat
Bieslook
Zout
Evt. dragon/peterselie

Bereiding:

Gebruik het afsnijdsel van de asperges van het hoofdgerecht. Doe de schillen en de onderkanten in een pan met de bouillon en een klontje boter. Breng aan de kook. Roer de sjalot door de bouillon en laat nog 60 minuten mee pruttelen met het deksel op de pan. Zeef de bouillon nadat deze klaar is en zet apart.

Pak een grote soeppan en smelt hierin de boter. Bak vervolgens de bloem hierin om een licht roux te maken. Blijf goed roeren en laat niet verbranden. Schep vervolgens met een soeplepel een beetje bouillon erin en blijf kloppen met een garde zodat de bouillon goed wordt opgenomen door de roux. Herhaal dit met een aantal lepels totdat je een dikke vloeistof hebt zonder klontjes. Nu kan de rest van de bouillon er in delen worden bijgeschonken terwijl je blijft kloppen. Laat zachtjes pruttelen en je ziet de soep vanzelf binden. Klop in tussentijd de eidooiers los met de room, schep hier een beetje van de hete soep bij in een kommetje en roer daarna het hele mengsel door de soep.

Pureer de soep en breng op smaak met nootmuskaat en eventueel wat zout. Serveer de soep en strooi er wat gehakte peterselie of dragon over.
roomsaus over, leg de aspergekoppen er netjes op en maak het gerecht af door er haringkuit over te sprenkelen. Tot slot en licht gebakken gamba toevoegen.