



## Aspergesoep met Garnalen

- 9 sjalotjes
- 300 gr. Hollandse garnalen
- 1000 groene asperges
- 4 eetlepels boter
- ¼ theelepel zout
- ¼ theelepel versgemalen witte peper
- 1 mespunt versgeraspte nootmuskaat
- 750 ml (zelfgetrokken) kippenbouillon
- 9 eetlepels droge witte wijn
- 500 ml slagroom
- Een paar blaadjes kervel



- Snipper de gepelde sjalotten.
- Fruit de sjalotjes glazig in 1 eetlepel van de boter.
- Schil de asperges en snijd 2 cm van de harde onderkanten af.
- Snijd de aspergepunten op 5 cm af en de rest in stukjes. Laat de asperges al omscheppend op laag vuur in 10 minuten meestoven.
- Giet de bouillon in de pan en laat de asperges onder een deksel 15 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep in de keukenmachine of met de staafmixer, giet hem terug in de pan, roer er de slagroom door en laat de soep onder een deksel nogmaals 15 minuten zachtjes koken.
- Breng de soep op smaak met zout, de peper, de wijn en de nootmuskaat
- Warm de garnalen in de koekenpan in de rest van de boter
- Verdeel de soep over de voorverwarmde koppen en garneer iedere portie met de garnalen en de blaadjes.