



## **Groene asperge soep met grijze garnalen**

### **Benodigd:**

- 9 sjalotjes
- 1,5 kg groene asperges
- 6 el boter
- 2 1/4 l. groentebouillon
- 1 1/8 l. slagroom
- 2 tl zout
- 2 tl versgemalen witte peper
- 9 el droge witte wijn
- 3 mespunt versgeraspte nootmuskaat
- 300 g garnalen
- 1 bosje kervel

Snipper de gepelde sjalotten.

Schil het onderste stuk van de asperges, snijd het onderste houtachtige gedeelte weg en verdeel de asperges in stukken van ca. 4cm.

Fruit de sjalotjes glazig in 3 eetlepels boter. Laat de asperges al omscheppend op laag vuur 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 een 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, peper en nootmuskaat.

Verwarm de garnalen in de koekenpan in de rest van de boter.

### **Serveren:**

Verdeel de soep over de voorverwarmde borden en garneer ieder portie met de garnalen en blaadjes kervel.