



Aspergesoep met croutons en gerookte zalm

bereidingstijd: 60 minuten | aantal personen: 8

Dit is een echte feestsoep. Niet voor niets stond ze op het menu op Jeroens eerste communie, want het is echt zo'n soepje met dat tikkeltje méér... al hoef je uiteraard niet te wachten op een speciale gelegenheid voor je dit recept ook 's probeert.

Bij dit recept hoort trouwens een leuke tip: kook je thuis vaak met verse asperges, hou de schillen dan bij en vries ze in. Wat anders toch maar op de composthoop belandt, is de ideale smaakmaker voor deze soep.
extra materiaal:

- een eindje keukentouw
- een zeef
- een staafmixer

Dit gerecht kan je al op tafel zetten vanaf €2,5 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor 8 personen. Wil je dit voor meer of minder personen klaarmaken? Dat kan: 1 persoon 2 personen 4 personen 6 personen 8 personen

ingrediënten

- 2 bussels witte asperges (een beetje meer kan geen kwaad)
- extra aspergeschillen (optioneel)
- 4 uien
- 2 preistronken
- verse laurier
- verse tijm
- verse peterseliestelen

- 1 bussel krulpeterselie
- 300 g gerookte zalm
- 4 dl room
- 8 sneetjes (wit) brood
- boter
- 1 scheutje olijfolie
- peper
- zout

bereiding

- Spoel alle groenten en laat ze uitlekken. Snij de prei vooraf even overlangs, zodat je ze makkelijk kan wassen.
-
- Schil de asperges met een dunschiller. Hou een asperge vast bij de kop en schil van boven naar onder, rondom rond. Druk niet te hard op het mesje en rits de schil er in fijne slierten af. Breek vervolgens het kontje van de asperges af (dan merk je ook meteen of ze zorgvuldig geschild zijn).
-
- Als je ingevroren aspergeschillen ter beschikking hebt, neem ze er dan bij.
-
- Vul een pot met water (ong. een halve liter per persoon) en zet de pot op een matig vuur.
-
- Doe de verse aspergeschillen in de pot en vul ze eventueel aan met schillen die je eerder hebt ingevroren. De vers geschilde asperges hou je opzij, want die hebben we straks nog nodig.
-
- Laat de aspergebouillon even tot tegen het kookpunt komen en zet het vuur dan heel zacht. Laat de schillen nog een kwartiertje trekken.
-
- Aspergesoep hoort bleek te zijn. Je gebruikt dus best witte of bleke groenten. Pel eerst de uien en snij ze grof.
-
- Doe het donkerste loof en het wortelstuk van de prei en snij ze grof.
-
- Snij de geschilde asperges middendoor. Hou de helften met de aspergekopjes eraan opzij. De andere stukken asperge snij je grof.
-
- Neem een soepketel of een ruime stoofpot en smelt een klontje boter op een matig vuur.
-
- Stoof de stukjes ui, prei en asperge enkele minuten in de bruisende

boter. Roer regelmatig even in de pot en laat de groenten zeker niet kleuren.

- - Bind enkele blaadjes laurier, enkele takjes tijm en een portie peterselienstelen samen tot een bouquet garni. Leg het kruidentuiltje in de stoofpot.
 -
 - Zeef de bouillon van aspergeschillen en schenk het vocht bij de gestoofde groenten. Laat de soep een klein half uurtje zacht pruttelen.
 -
 - Tussendoor kan je de garnituur voorbereiden. Snij eerst de rest van de verse asperges in heel fijne rondjes. De mooie aspergekopjes snij je enkel even middendoor. Doe de stukjes asperge in een schaalpje.
 -
 - Hak de peterselie fijn en doe de snippers in een schaalpje.
 -
 - Snij de korsten van de sneetjes brood en snij het broodkruim vervolgens in kleine dobbelstenen van zo'n 1 x 1 cm. De korstjes gebruik je niet.
 -
 - Verhit een klontje boter en een scheutje olijfolie in een braadpan. Bak daarin de stukjes brood tot goudgele croutons. Laat de croutons nadien even uitlekken op een bordje met een vel keukenpapier.
 -
 - Snipper de sneetjes gerookte zalm in fijne reepjes.
 -
 - Vis het bouquet garni uit de soep. Mix de soep nadien fijn met de staafmixer. Neem er de tijd voor, zodat je een gladde soep krijgt. Nu kan je zelf kiezen of je de aspergesoep gezeefd of ongezeefd afwerkt.
 -
 - Proef de soep en schenk er de room bij, samen met een snuif zout en wat peper van de molen. Zet er nog heel even de staafmixer in. Zoek de juiste smaakbalans.
 -
 - Verwarm de gladde soep op een zacht vuur en voeg de stukjes verse asperge toe. Laat ze in de soep tot ze beetgaar zijn.
 -
- Serveer de aspergesoep. Werk elke portie af met snippers peterselie, croutons en reepjes gerookte zalm.