

Aspergeroomsoep met sneetje Limburgs roggebrood en eiersalade

Datum: 19-05-2008
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1000 gram witte geschilde asperges
- 0,7 liter gevogeltefond
- 50 gram Bourgondische schouderham
- 14 eieren
- 8 sneetjes Limburgs roggebrood
- 3-4 eetlepels mayonaise naar smaak
- 500 gram groene asperges
- 400 gram crème fraîche
- peper
- zout
- maggie-aroma
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 1,5 eetlepels gedroogde peterselie
- 1,5 mespuntjes kerriepoeder

Bereidingswijze:

Was de witte asperges, schil ze en verwijder de harde onderkant (ca. 2 cm). Doe de schillen in een pan. Leg hierop de geschilde asperges en giet hierbij water (asperges moeten net onderstaan). Kook de asperges in ca. 15-20 minuten (afhankelijk van dikte) goed gaar.

Schil intussen de groene asperges (vanaf het kopje naar beneden schillen). Snij ze in schuine stukjes van ca. 4 cm en kook ze apart in wat water met zout bietgaar. Giet ze af en laat ze onder de koude kraan schrikken. Laat ze goed uitlekken.

Snij de Bourgondische schouderham in smalle reepjes. Kook de eieren tot ze hardgekookt zijn. Laat ze goed afkoelen. Pel ze en prak ze met een vork in een kom goed fijn. Voeg ca. 3-4 eetlepels mayonaise, gedroogde peterselie, kerriepoeder en wat maggi-aroma naar smaak toe. Zet dit even in de koelkast.

Pureer de gekookte witte asperges met een staafmixer en doe de puree in een pan. Voeg het gezeefde kookvocht toe. Voeg het gevogeltefond toe. Breng het mengsel aan de kook en klop de crème fraîche erdoor. Breng de soep op smaak met zout, peper en/of nootmuskaat.

Presentatie:
Schep kort voor het serveren de groene asperges en de reepjes ham erdoor. Serveer de sneetjes roggebrood met eiersalade bij de soep.