# Cappuccino van asperges en pistou

Datum: 13-05-2002
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Alle leden Biétgaar
Aantal personen: 12

## Ingrediënten:

- 1,2 liter kookvocht van asperge
- 1,2 liter sterke runderbouillon
- enkele verse blaadjes basilicum
- 1 teentje knoflook
- 0,6 dl olie
- 120 gram asperges
- boter
- 1,2 dl kookroom
- 1,2 dl slagroom
- gehakte bieslook of peterselie

## Bereidingswijze:

Giet de olie, basilicum en de knoflook in een mengbeker. Maal met de staafmixer de massa zeer fijn (is pistou).
Schil de asperges en snijd deze in kleine stukjes. Bak ze vervolgens enkele minuten in de olie. Dan koelen en met de keukenmachine zeer fijn malen en een beetje kookroom toevoegen.
Giet de runderbouillon en het aspergevocht bij elkaar en breng dit aan de kook. Vermeng dan het pistou-mengsel met de bouillon en laat dit enkele minuten meetrekken.
Vlak voor het serveren de aspergeroom door de soep roeren en de slagroom licht opgeklopt, over de soep verdelen.
Giet de cappuccino in de soepkoppen en strooi een beetje gehakte bieslook of peterselie over de soep.