

Aspergeroomsoep met Schotse zalm rosé gebakken en mimosa

Datum:	11-05-2009
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 600 g zalm (zijde)
- ca. 30 asperges
- 1,5 l kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 3 dl room
- 3 eieren
- 0,5 bosje kervel
- olijfolie
- mosterd
- 2 afbak stokbroodjes

Bereidingswijze:

Schil de asperges, snijd de punten op 8 cm af en kook ze beetgaar in zout water. Kook de (in stukken gesneden) voeteinden van de asperges 30 minuten in kippenbouillon, pureer ze met de staafmixer of in de keukenmachine in het kookvocht en giet de soep door een puntzeef. Voeg de room toe (eventueel nog wat inkoken) en breng, indien nodig, op smaak. Bak de stokbroodjes af zoals aangegeven op de verpakking. Kook de eieren hard, laat ze afkoelen en prak ze fijn.

Verdeel de zalm in rechthoekige moten en bestrooi ze met peper en zout. Bak alleen de onderkant aan in de olijfolie. Leg ze in een ovenschaal, bestrijk de bovenzijde met de mosterd en dek af met fijngehakt hardgekookt ei. Gaar ze verder in de oven op 150 graden.

Uitserveren:
Schik de aspergepunten op voorverwarmde soepborden en overgiet ze met de, met een staafmixer, opgeschuimde warme roomsoep. Schik de moten zalm op de asperges en garneer met fijngesneden kervel. Zet het stokbrood in mandjes op de tafel.