

Groene-aspergesoep met kipcrostini

Datum:	11-06-2012
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1400 ml kippenbouillon (van tablet)
- 2 kipfilets
- 1000 g groene asperges
- 10 eetl. olijfolie
- 2 gesnipperde sjalotten
- 2 theel. scherpe mosterd
- 1 pistolet
- 2 teentjes geperste knoflook
- 2 dl slagroom

Bereidingswijze:

Grill voorverwarmen op 175 graden. Bouillon tegen de kook aanhouden en hierin kipfilet in ca. 10 minuten gaar pocheren. Uit pan nemen en laten afkoelen. Asperges schoonmaken en in 3 stukken snijden. In pan 1 eetlepel olie verhitten en sjalot 2 minuten fruiten. Bouillon, mosterd en asperges toevoegen. Afgedekt ca. 15 minuten zachtjes laten koken. Na 10 minuten aspergekopjes uit soep nemen. Rest van olie en knoflook mengen en sneetjes pistolet hiermee bestrijken. Brood onder grill in ca. 3-4 minuten krokant en goudbruin roosteren. Van kipfilet schuin 8 plakken snijden. Crostini's beleggen met kipfilet en aspergekopje. Aspergesoep met staafmixer pureren. Slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Soep over kommen verdelen. Crostini in soep leggen of erbij serveren.