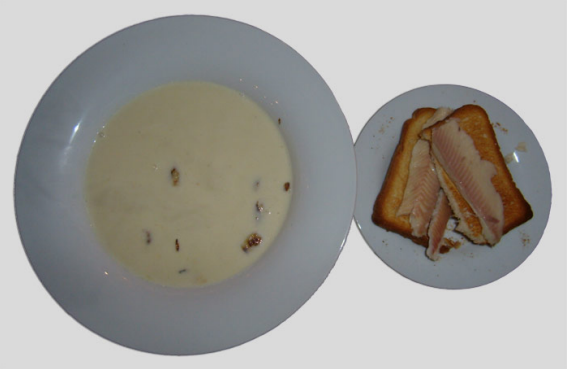

Aardappelsoep met asperges en gerookte forel

Datum: 27-05-2013
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Groentebouillon:

- 2 st. prei
- 2 st. winterwortel
- 4 st. bosui
- 2 st. ui
- 1,5 l water
- 2 blokjes groentebouillon

Aardappelsoep:

- 420 g geschilde kruimige aardappelen (let op dit is het geschilde gewicht!)
- 140 cl groentebouillon (volgens recept)
- 7 dl slagroom
- 200 gr gerookte forel
- half brood
- 25 ml olijfolie
- 2 eetl. bieslook
- citroensap
- aspergekopjes (van voorgerecht) en enkele hele asperges

Bereidingswijze:

Groentebouillon:

Start met het maken van de groentebouillon!
Was voor de bouillon de prei, wortel en bosuitjes. Pel de uien en snij alle groenten grof. Zet ze op met het water en de bouillonblokjes en breng aan de kook. Laat 30 minuten op laag vuur trekken en zeef het daarna.

Aardappelsoep:

Kook de aardappel gaar in de groentebouillon. Voeg de slagroom toe en breng alles weer an de kook. Pureer de soep, wrijf hem door een zeef en breng op smaak met wat peper en zout, citroensap naar smaak. Snij de geschilde aspergestukken schuin in dunne plakjes en roerbak deze met de aspergekopjes in een hete wok. Bak het brood in een voorverwarmde oven op 160 graden goudbruin. Laat afkoelen.

Uitserveren:

Beleg de toast met forel. Verdeel de aspergekopjes en snippers over de borden en schenk de hete soep erover. Druppel er wat olijfolie in en serveer het uit.