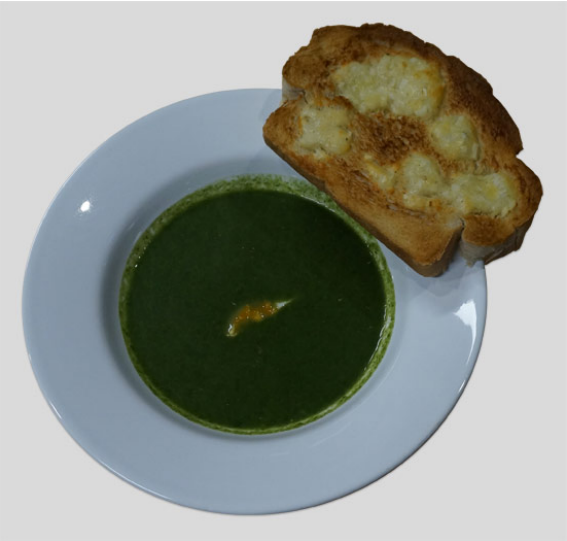


Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood

Datum:	29-10-2025
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 200 g jonge kaas, geraspt
- 8 tenen knoflook, fijngesneden
- 150 g boter, op kamertemperatuur
- 1 wit brood, stevig, ongesneden
- 4 sjalotjes, fijngesneden
- 1000 g groene asperges, in stukjes
- 600 g jonge bladspinazie, gewassen
- 2 l groentebouillon, van tabletten
- 2 bakjes tuinkers
- 2 eieren

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Prak de kaas en 3 tenen knoflook door 100 g boter. Voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd vanaf de bovenkant een blokpatroon van ongeveer 2 cm in het brood. Stop op ongeveer 1,5 cm van de onderkant zodat het brood heel blijft. Verdeel het boter-kaasmengsel over de snedes. Pak het brood in aluminiumfolie en bak het 12-14 minuten in de oven. Vouw de folie open en bak het brood in nog 6 minuten goudbruin en krokant.

Smelt in een soeppan de laatste 50 g boter. Bak de laatste 5 tenen knoflook met de sjalot 1 minuten zachtjes. Schep de aspergestukjes erdoor en bak 3 minuten mee zonder te kleuren. Voeg de spinazie toe (houd een handvol apart om de soep straks af te maken) en laat het blad al omscheppend slinken. Schenk de bouillon bij de groenten en breng aan de kook.

Kook de asperges in 6-8 minuten zachtjes gaar.

Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in 8 kommen. Verdeel het bewaarde spinazieblad over de soep. Serveer met het knoflook-kaasbrood en bestrooi met afgeknipte tuinkers. Kook de eieren hard en snij in vier parten en leg een part als garnering op de soep.