

Romige aspergesoep met Zeeuwse gerookte paling



Ingredienten

- 20 witte asperges
- 1 l kippenbouillon
- 2 uien, fijngesnipperd
- 1 prei, enkel het wit, gesneden
- 1 klontje boter
- zout en versgemalen zwarte peper
- 100 ml zure room
- cayennepeper
- 4 el opgeklopte room
- 1 gekookt eitje, gepeld en geplet
- 12 mooie stukken gerookte paling
- 100 g grijze noordzeegarnalen, hangepeld
- broodcroutons, zelfgemaakt
- bladpeterselie, enkele blaadjes

Bereiding

1. Schil de asperges met een dunschiller en zet de aspergeschillen op met de kippenbouillon. Laat tot het kookpunt komen, zeef en zet apart.
2. Snijd de kopjes van de asperges en zet deze even weg. Snijd de rest van de geschilde asperges in kleine stukjes.
3. Kook de aspergekopjes kort in gezouten water met een klontje boter.
4. Smelt een klontje boter in een ruime pan en zet de aspergestukjes, ui en prei aan. Kruid met zout en peper. Roer af en toe goed om.
5. Voeg de bouillon toe en laat de soep een klein halfuurtje op laag vuur pruttelen. Bak ondertussen de aspergekopjes aan in wat boter en kruid met zout en peper. Breng de zure room op smaak met zout en peper.
6. Voeg 50 ml zure room toe, mix en zeef de soep. Bren op smaak met zout en cayennepeper. Mix

nogmaals op met 50 ml zure room.

7. Breng het gekookte eitje op smaak met zout en peper.

8. Schep de soep uit in kommetjes en werk af met wat geplet ei, een lepel opgeklopte room, paling, garnalen, croutons en bladpeterselie.