



Fluwelen Aspergesoep met gremolata en croûtons

Heerlijke seizoenssoep met Alpro Cuisine

Bereiding

1. Begin met de bouillon. Schil de asperges, begin bovenaan onder het kopje en snij of kraak het harde stukje (1-3 cm) er af. Warm 1 eetlepel Alpro soya Bakken en Braden op in een kookpot en stooft hierin de aspergeschillen en harde stukken. Blus met de groentebouillon en voeg enkele peperbolletjes, laurierblad en een schijfje citroen toe. Laat zachtjes sudderen tot de schillen volledig gaar zijn en hun smaak voldoende afgeven. Zeef de bouillon en hou deze warm tot gebruik.

2. Maak ondertussen de gremolata. Hak de peterselie fijn. Rasp de citroenschil van 1 citroen en voeg 2 teentjes fijngesneden knoflook toe. Meng alle ingrediënten onder elkaar en kruid met peper en zout. Laat minstens een kwartier rusten zodat alle smaken zich goed mengen. Snij de sneden brood in blokjes en bak deze in 1 eetlepel Alpro soya Bakken en Braden goudbruin.

3. Snijd de asperges in gelijke delen. Hou de asperge punten apart en kook deze gaar als afwerking in de soep. Snij de ui en 2 teentjes knoflook in stukken. Warm 1 eetlepel Alpro soya Bakken en Braden en fruit hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de stukken asperges toe en laat 1 minuut roerbakken. Blus met de gezeefde bouillon en laat 15 minuten sudderen.

4. Haal de soep van het vuur, voeg de Alpro soya Cuisine toe en mix fijn. Voeg de aspergepunten toe en breng op smaak met gemalen nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en zout. Serveer de aspergesoep in kommen en bestrooi met de croûtons en gremolata.



6 porties



40min



Ingrediënten

- 600 g witte asperges
- 800 ml groentebouillon
- 1 kleine ui
- 1 citroen
- 1 laurierblad
- 4 teentjes knoflook
- 125 ml Alpro soya Cuisine
- 75 g (3 el) Alpro soya Bakken en Braden
- ½ bosje bladpeterselie
- 2 sneden bruin brood
- Nootmuskaat
- versgemalen peper
- zout

Bereid met

Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'



Soya Cuisine



Bakken & Braden

