



Romige aspergesoep met peterseliepesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 kilogram asperges
- 1 l kippenbouillon
- 1 klontje boter
- 3 sjalotten (fijngesneden)
- peper en zout
- 2 deciliter room
- 2 handen vol bladpeterselie (vers)
- 2 eetlepels hazelnoten
- 1 eetlepel parmezaan (geraspt)
- 1 deciliter druivenpitolie (of een andere, neutrale plantaardige olie)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges en snij 2 cm van de onderkant. Kook of stoom de asperges apart en bewaar onder vochtig keukenpapier. Doe de schillen en onderkanten in een diepe pan. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook. Laat 30 minuten pruttelen en zeef de bouillon in een kookpot.
- 2.** Fruit de sjalotten apart in boter. Voeg de bouillon toe. Snij de kopjes van de asperges, voeg de rest toe aan de bouillon. Breng aan de kook en mix glad. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Voeg de room toe en laat nogmaals opkoken, voeg deze keer ook de kopjes toe.
- 4.** Voor de pesto mix je de bladpeterselie met de hazelnoten, de Parmezaan en de olie. Breng op smaak met peper en zout. Serveer bij de soep.