



Aspergesoep met garnalen en coulis van waterkers



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 ml lichte culinaire room

800 gram witte asperges

150 gram champignons

1 sjalot

1 teentje knoflook

1 blokje visbouillon

3 eetlepels plantaardige olie (bij voorkeur druivenpitolie, plus wat extra voor de soep)

100 gram garnalen (gepeld, grijs)

1 limoen (enkel sap)

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil en snij de asperges in stukken. Snij de champignons in plakjes. Hak de sjalot en de knoflook fijn. Stoof beide in een scheutje olie tot de sjalot glazig is. Voeg de asperges toe en stoof nog 2 minuten. Blus met 1 liter water en voeg het visbouillonblokje, het kruidentuiltje en de champignons toe. (Voor extra smaak doe je de aspergeschillen in een hersluitbaar theezeeffje of koffiezakje en voeg je dit toe aan de soep.) Breng aan de kook en laat 10 minuten koken.
- 2.** Maak intussen de waterkerscoulis. Hou enkele plukjes waterkers apart voor de afwerking. Hak de rest grof en mix fijn met de plantaardige olie. Kruid met peper en zout.
- 3.** Haal het kruidentuiltje (en het theezeeffje of koffiezakje met de aspergeschillen) uit de soep en mix de groenten fijn met de Alpro soya Cuisine. Voeg een extra scheut visbouillon toe als de soep te dik is. Kruid met peper, zout en limoensap.
- 4.** Serveer de aspergesoep met de gepelde grijze garnalen en de waterkerscoulis.