

Aspergesoep met tongreepjes

Ingrediënten

:

Bereiding

Ingrediënten voor 4 personen

1 aardappel
1 ajuin
1 prei
2 liter kippenbouillon of visbouillon
2 botten witte asperges
4 eetlepels geklopte room
2 schijfjes Gandaham
8 tongfilets
2 eetlepels gehakte bieslook of verse kervel
boter
2 groene asperges

Bereiding

Stoof de aardappel, prei en ajuin aan in boter
Schil de asperges en snij ze fijn, spaar de topjes en stoof de rest mee aan
Bevochtig met de bouillon en laat 30 minuten koken
Mix en zeef de soep
Laat de topjes en de stukjes groene asperges nu meekoken in de soep
Snij de tong in fijne reepjes en pocheer ze in de soep
Meng de julienne van Gandaham met de room
Serveer de soep met in het midden een lepel room, overstrooi met bieslook of verse kervel