

Gazpacho van groene asperges met schapenkaas en pimpernel



Ingredienten

Bereiding

Voor 4 personen

1 bussel groene asperges,
75 cl groentebouillon,
6 takjes pimpernel,
2 el verse schapenkaas (brousse),
4 zeer dunne sneetjes boerenbrood,
olijfolie

Schil drie asperges en snij in de lengte in dunne linten met een mandoline.

Blancheer 1 minuut in kokend gezouten water. Giet af en leg in een kom met ijswater. •

Schil de rest van de asperges en snij in stukken.

Breng de groentebouillon aan de kook en kook er de asperges 15 minuten in. •

Pluk intussen twee takjes pimpernel en hak de blaadjes fijn.

Meng de schapenkaas met de fijngehakte pimpernel en kruid met peper en zout. •

Giet de asperges af en bewaar twee pollepels aspergevocht.

Mix de asperges fijn met de schapenkaas en voeg beetje bij beetje het aspergevocht toe.

Giet de gazpacho in een kom en zet minstens 2 uur koel weg. •

Schep de aspergegazpacho vlak voor het serveren in diepe borden.

Rooster de sneetjes boerenbrood. Werk de gazpacho af met de aspergelinten, de toastjes en de rest van de pimpernel. Besprenkel met olijfolie en serveer.