

Aspergebouillon



Voorgerechten

Soep

4 personen

Land: Holland

Vorbereiding: 20 minuten **Bereiding:** 25 minuten

Seizoen: April t/m juni



Ingrediënten

- 20 witte asperges
- 700 ml krachtige, heldere kippenbouillon
- **voor de doperwtenpuree**
- 50 ml water
- 1 teentje knoflook
- 200 gr diepvriesdoperwten
- 1/2 limoen
- 10 gr bladpeterselie
- 5 el fruitige olijfolie
- 2 takjes dille

- **voor de Saffraanroom**

- 1/2 tl saffraandraadjes
- 125 ml slagroom

- **voor de Crostini**

- 1/2 ciabattabrood
- 2 el olijfolie naturel
- 100 gr Hollandse garnalen
- 2 takjes dille

Bereidingswijze

1. 's Middags maak je de aspergebouillon door asperges met een dunschiller twee keer rond te schillen zonder de kop te beschadigen. Begin iets onder de kop en schil richting uiteinde. Snijd circa 4 cm van houtige onderkant af. Gooi de schillen weg. Bewaar de asperges, bedekt met een vochtige doek in de koelkast, voor het hoofdgerecht. De onderstukken worden gebruikt voor de bouillon. Breng de koude kippenbouillon met de aspergestukken langzaam aan de kook en laat ze 10 minuten hun smaak afgeven. Schenk de bouillon door een bolzeef met daarin een (passeer)doek in een schone pan.
2. De doperwtenpuree maak je door de knoflook te pellen en in plakjes te snijden. Breng in een brede pan het water met een beetje zout aan de kook. Voeg de doperwten en knoflook toe. Rasp en pers de limoen uit boven de pan en verwarm 1,5 minuut. Giet op een zeef, spoel kort af met koud water en laat goed uitlekken. Pluk de peterselie. Pureer de doperwten fijn in de keukenmachine met de peterselie en olijfolie. Pluk en hak de dille fijne. Meng door de doperwtenpuree.
3. Voor de saffraanroom hak je de saffraan fijn, roer er een eetlepel aspergebouillon door en laat 5 minuten staan om kleur en smaak af te geven. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer de saffraan erdoor.
4. Voor de crostini snijdt je het brood over de lengte in vier lange plakken van 3 millimeter dik. Bestrijk ze gelijkmatig met olijfolie. Verwarm een grillpan en gril het brood krokant en goudbruin gestreept.
5. Vlak voor het diner verwarm je de aspergebouillon. Vul de champagne of -wijnglazen tot driekwart met de bouillon. Schep er voorzichtig een laagje saffraanroom op. Schep met behulp van 2 eetlepels een quenelle doperwtenpuree op de crostini en verdeel er schoongewassen Hollandse garnalen over. Leg de crostini op het glas. Garneer met wat takjes dille.

Tenslotte

Je maakt de bouillon alleen met de kontjes van de asperges. De schillen gooi je in dit geval weg. Door de schillen te lang te laten trekken wordt de bouillon bitter, dus gooi deze weg! De overgebleven asperges gebruik je voor een traditioneel aspergegerecht met ham en ei of Hollandaisesaus. Of zoals ik deed met licht gerookte heilbot (zie bij Heilbot)