

Kookles Groente & Lunch | zaterdag 8 mei

Groene aspergesoep met ei tapenade 4 personen

Ingrediënten

500 gram groene asperges
1 ui
1 blokje bouillon of ½ eetlepel bouillonpoeder
Flinke klont roomboter of olie
3 gekookte eieren
Paar takjes peterselie
8 gedroogde tomaten op olie
Peper en zout
Stokbrood of volkoren crackers

Benodigheden

Soeppan, staafmixer, keukenmachine

Vorbereiding

Ui snipperen <[video instructie](#)>

Bereiding

Snijd 2-3 cm van de onderkanten af en was de asperges. Snijd het kopje eraf en de rest in stukken.

Verwarm de pan en laat de boter of olie warm worden. Bak hierin de ui glazig. Roerbak de stukjes asperges mee zonder de kopjes. Schep een paar keer om, de asperges kleuren nu groener. Giet er heet water bij tot alles net onder staat en voeg de bouillon toe. Breng aan de kook en laat koken tot de asperges gaar zijn. Dit duurt ongeveer 15-20 min. Neem de pan van het vuur en pureer met de staafmixer. Proef of de smaak goed is. Doe de asperge kopjes erbij en zet terug op het vuur. Breng nog kort aan de kook zodat de kopjes ook gaar worden, of kook ze apart in een beetje water in een paar minuten gaar. Gebruik dan het kookwater ook voor de soep.

Doe de zongedroogde tomaten en peterselie in de keukenmachine, maal tot een grove massa en voeg eventueel wat olie uit het potje toe.

Pel de eieren en prak het samen met de peterselie en tomaten mengsel tot een soort tapenade. Breng op smaak met peper en zout. Beleg een cracker of stokbrood en serveer bij de warme soep.