



Wine in Black  
CULINAIR



## Asperge crèmesoep

“Deze soep is heerlijk romig en toch krachtig.”



**Vorbereidingstijd:** 45 minuten  
**Wijnadvies:** grauburgunder



### Ingrediënten

<b>1 kg</b>	groene asperges
<b>2 tenen</b>	knoflook
<b>2</b>	uien
<b>40 g</b>	boter
<b>1½ l</b>	kippenbouillon
<b>120 g</b>	crème fraîche
<b>1</b>	citroen (sap)
	zout
	pepper



### Benodigheden

staafmixer, snijplank, zeef, kleine pan, citruspers,  
grote pan, hakmes

### Bereiding



**1/6**

Pel de knoflook en de uien en hak deze fijn. Snijd de uiteinden van de asperges wanneer deze houtachtig zijn. Snij de punten van de asperges en leg deze apart. Hak de rest van de asperges fijn.



**2/6**

Laat een deel van de boter in een grote pan smelten. Voeg de gehakte knoflook en uien toe en bak deze ongeveer 8 min. tot ze glazig zijn.



## Wijnadvies



Witte wijn · Duitsland · grauburgunder

### Salwey Grauburgunder Réserve 'Bergkeller' 2015

*"Het Kaiserstühler wijnhuis is één van de Burgunder-fluisteraars van Duitsland. Het 'wijngoed van het jaar' overtuigt hier met de nieuwe Grauburgunder Réserve 'Bergkeller', die met 18 maanden opvoeding in het vat een extra lange rijptijd heeft gehad. Exclusief bij Wine in Black!"* – Wine in Black



### Voedingswaarde per portie

kcal	Eiwitten	Vetten	Koolhydraten
501	29 g	38 g	11 g



3/6

Voeg de fijngehakte asperges toe, samen met een snufje zout en peper naar smaak. Laat ongeveer 5 min sudderen terwijl u af en toe doorroert.



4/6

Blus af met de kippenbouillon en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag zodra de soep kookt, leg een deksel op de pan en laat 20 – 30 min. op laag vuur sudderen tot de asperges zacht zijn. In de tussentijd de asperge puntjes in een tweede pan met water ongeveer 2 – 3 min. laten sudderen tot ze beetgaar zijn. Giet de pan af en spoel de asperge puntjes af met koud water.



5/6

Pureer de soep glad met behulp van een staafmixer. Breng de gepureerde soep weer aan de kook en roer de crème fraîche er doorheen.



6/6

Roer de boter door de soep en neem de pan van het vuur. Voeg het citroensap toe en serveer met de asperge puntjes. Breng op smaak met peper en zout.

*Let smakelijk!*

