



WIJNADVIES

**Sedosa Blanco**

Het frisse van deze Spaanse wijn kun je ook proeven in de asperges. De lichte romigheid van deze wijn sluit dan weer goed aan bij de structuur van de soep.



www.hellofresh.nl www.hellofresh.be

WEEK 21  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Witte aspergesoep met ei, bieslook en volkoren rozijnenbroodje

Een klassieke, romige soep

Aspergesoep is niet voor niets een klassieker op vele feestmenu's. De witte asperges komen van Hollandse bodem. Je brengt de soep op smaak met nootmuskaat. Het eitje en het volkoren rozijnenbroodje maken van deze soep een voedzame maaltijdsoup. Een klassieker met een twist!

bewaar in de koelkast



35-40 min



gemakkelijk



vegetarisch



kindvriendelijk



Doré aardappel



Ui



Witte asperges



Vrije-uitlooper



Volkoren rozijnenbroodje



Verse bieslook



Nootmuskaat

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Doré aardappel (g)	100	200	300	400	500	600
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Witte asperges (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Vrije-uitloopei <b>3)</b>	1	2	3	4	5	6
Volkoren rozijnenbroodje <b>1) 8) 15)</b>	1	2	3	4	5	6
Verse bieslook (spriet) <b>15)</b>	4	8	12	16	20	24
Nootmuskaat (bol)	1	1	1	1	1	1
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Melk (ml)*	100	200	300	400	500	600
Groentebouillonblokje*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren  
**8)** Noten **15)** Kan sporen bevatten van eieren, soja, melk/lactose, selderij, sesam en lupine

### Benodigdheden

Soeppan met deksel, pan met deksel, fijne rasp, staafmixer of blender

**Voedingswaarden** 577 kcal | 23 g eiwit | 68 g koolhydraten | 21 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 12 g vezels



**1** Kook 400 ml water per persoon en verwarm de oven voor op 210 graden. Schil of was de aardappelen (doré) grondig en snijd in blokjes van 1 cm. Snipper de ui. Schil de asperges vanaf de kop naar beneden met een dunschiller of aspergeschiller. Verwijder de onderste 2 cm van de asperges. De bovenkant (de kop) hoeft niet geschild te worden. Snijd de asperges in stukken van 4 cm.



**2** Verhit de roomboter in een soeppan met deksel en fruit de ui 2 minuten op laag vuur. Voeg de aardappelen en witte asperges toe en bak al roerende 1 minuut. Voeg de melk en 300 ml kokend water per persoon toe. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan en kook de soep, afgedekt, 12 minuten.



**3** Zorg dat de eieren net onder water staan in een pan met deksel. Breng afgedekt aan de kook en kook de eieren in 6 minuten hard. Laat daarna schrikken onder koud water, pel de eieren en prak met een vork tot grove kruimels.

**4** Bak het volkoren rozijnenbroodje 6 - 8 minuten in de oven. Hak onder-tussen de bieslook fijn.

**5** Haal de soep van het vuur, schep met een schuimspaan de kopjes van de asperges eruit en leg apart. Bestrooi de soep met ¼ tl geraspte nootmuskaat per persoon en pureer met een staafmixer of blender. Breng op smaak met peper en zout, voeg de helft van de bieslook toe en eventueel het overige kokende water als je de soep wilt verdunnen.



**6** Snijd de kopjes van de asperges in de lengte doormidden. Verdeel de soep en de aspergekopjes over de soepborden. Garneer met de eikruimels, de overige bieslook en een snufje geraspte nootmuskaat. Serveer met het volkoren rozijnenbroodje.