

Hapjes op 12/05/2025

Peter Tim Thierry

Koude aspergesoep met tuinbonen (vervangen door sojabonen) en een mozaïek van tonijn en watermeloen met een vinaigrette met soja.



Op basis van onderstaand recept.

Recept van

“Ijsgekoelde soep van asperges, tuinboontjes en Oost-Indische kers.”

Voor 4 personen.

Voorbereiding 25 minuten

Opstijven soep 20 minuten

Bereiding 30 minuten

Nodig voor soep

600 gr geschilde asperges

Boter

Zout en cayennepeper

1 l kippenbouillon

2 dl room

2 blaadjes geweekte gelatine

Cabernet sauvignon azijn

Nodig voor afwerking

100 gr gedopte en geblancheerde tuinboontjes

Olijfolie

Sap van 1 citroen

8 gekookte asperges

Bloemen en blaadjes van Oost-Indische kers

Hoe**Soep**

Zet de in stukken gesneden asperges even kort aan in wat boter zonder te kleuren.

Kruid ze met cayennepeper en zout.

Voeg de bouillon en de room toe en kook zachtjes tot 1/3 in.

Mix daarna alles helemaal glad met een klontje verse boter en de gelatine.

Verfris met een beetje Cabernet sauvignon-azijn.

Zeef de soep en laat ze lichtjes opstijven in de koelkast.

Mix de soep daarna met een handmixer en vul er de kommetjes mee.

Afwerking

Marineer de tuinboontjes met p/z, olijfolie en wat citroensap.

Snij de gekookte asperges in kleine stukken.

Verdeel de tuinboontjes en aspergestukjes over de soep.

Werk af met de Oost-Indische kers.