



OOSTERSE ASPERGE SOEP (MET SHII-TAKE EN VERSE GEMBER.)

Gooi de schillen van de asperges en de harde onderkant nooit weg. Er is een heerlijke soep van te maken, die snel klaar is en erg makkelijk te bereiden.

NODIG:

- *aspergeschillen en houtige voet (veel).
- *biologisch bouillontablet (1 a 2, ligt aan de hoeveelheid schillen. Ikzelf heb een hele pan vol schillen)
- *duimpje gember
- *4 geschilde asperges
- *bakje Shii-Take paddestoelen
- *bakje verse koriander
- *sesamzaad
- *alfalfa spruiten (of iets dergelijks)
- *handvol glasnoedels of mie (of iets dergelijks, rijst mag ook)

Deze soep gaat in twee gedeelten om te maken. Eerst doe je alle schillen, goed gewassen en even in grove stukken geknipt, in de pan. Laat maar een a anderhalf uur koken. Samen met de bouillontabletten.

Dan afgieten in een andere pan, MAAR NATUURLIJK HET ASPERGEWATER NIET WEGGOOIEN ! Dit ga je verder bewerken.

DEEL 2:

In dit aspergewater de ieniemienie kleine stukjes gember doen, de Shii-take paddestoelen in dunne plakjes snijden. Erbij doen. De nog verse liggende geschilde asperges in hele dunne schijfjes snijden en er ook bij doen. De bami/ noedels/rijst erbij. Laat maar even 15 minuten koken. Bij de laatste 3 minuten de helft van de verse koriander erbij knippen. En een heel klein beetje boter.

Ondertussen pak je je mooiste kommen, daar leg je de alfalfa in, knip de rest van de koriander erover. Strooi de sesamzaadjes erover en schenk je soep erbij

ZORG DAT JE ALS EERSTE OPSCHEPT, WANT ANDERS IS DE PAN IN 5 MINUTEN LEEG ,... ZO LEKKER IS DEZE SOEP !! ☺

ASPERGES A L'ARGENTEUIL

Benodigdheden:

6 eieren
1 kg dunne asperges
1 ons boter
3 eetlepels room

Bereidingswijze:

Schil de asperges voorzichtig en snijd er de harde voet eraf.

Leg de asperges met de punten naar een kant in een pan. Giet er zoveel kokend water op dat ze net onder water staan en voeg iets zout eraan toe. Laat ze zachtjes gaar koken in ongeveer 30 minuten.

Schep de asperges uit het kooknat en laat deze goed uitlekken. Snijd dan enkele asperges op gelijke lengte af - als garnering - houd ze apart en warm.

Snij de warme zachte toppen van de asperge af.

Verwarm de aspergepunten in 40 gram van de boter. Klop de rauwe eieren met de room, peper en zout.

Smelt in een koekepan de resterende 60 gram boter, laat daarin de eieren bijna stollen en schep er de warme aspergepunten voorzichtig door.

Doe het eiermengsel over in een verwarmde schaal en steek de apart gehouden gelijkgesneden asperges er middenin.

Serveertip:

Garneer het gerecht met stukjes of plakjes jambon culinaire.

In een aparte schaal gebakken pommes parisiennes met iets peterselie en Provençaalse kruidenmelange.