

Waterzooi van asperges en Noordzeegarnalen



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Asperges

ui

boter

bloem

visbouillon (blokje of poeder)

room

Noordzeegarnalen

Voor kruidenolie:

peterselie

enkele blaadjes salie ((1/4 tot 1/3 van de hoeveelheid peterselie

zout

tabasco

olijfolie

Bereiding

Asperges wassen, schillen en de houterige uiteinde afbreken.

Van de schillen en de uiteinden van de asperges maken we een bouillon door deze op te zetten met koud water en een beetje zout en dit zo'n 30 minuten tegen het kookpunt aan laten trekken. Door een zeef doen.

Kruidenolie:

Peterselieblaadjes en salie even spoelen en drogen.

In een mengbeker met zout, tabasco en olijfolie fijnmaken met de staafmixer en de smaak controleren.

Uien grof snijden.

Van de geschilde asperges 1/3 deel in kleine ringen snijden.

De aspergeringetjes en de uien aanstoven in boter zonder te kleuren.

Bestrooien met bloem en goed mengen.

Bevochtigen met de aspergebouillon. Gebruik hiervan niet te veel want de bedoeling is een waterzooi te maken, dat betekent dat het de dikte moet hebben van iets wat tussen en soep en een saus zit. Bouillon toevoegen kan altijd nog, afhalen niet meer.

Breng al roerend aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken.

Fijnmaken met de staafmixer en op smaak brengen met visbouillon en eventueel zout en peper.

Het vaste deel van de asperges in stukken van 2,5 cm snijden, de aspergepunten mogen iets langer zijn. Doe de vaste aspergestukken bij de soep en laat 10 minuten garen tegen het kookpunt aan. Voeg dan de aspergepunten toe en gaar nog 5 minuten. Van het vuur weg voeg je de garnalen toe en bij het serveren doe je in ieder bord een lepeltje kruidenolie.