Currysoep met groene asperges

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

10

- 3 bossen groene asperges
- 13 g Bresc Citroengraspuree
- 13 g Bresc Gemberpuree
- 13 g Bresc WOKpeper
- 0,6 l groentebouillon
- 0,6 l kokosmelk
- 13 g sjalot gehakt
- 3 limoenblaadjes
- 6 g Bresc Knoflook gehakt
- 4 g komijn
- 4 g korianderpoeder
- olie om in te bakken
- 13 g gesneden koriander
- 3 stengels lente-ui
- 13 g sesamzaadjes
- 25 g gebakken uitjes

Bereidingswijze

Bruneer de sesamzaadjes in een hete droge koekenpan. Snijd de kontjes van de groene asperges en gooi deze weg. Schil het laatste stukje van de stengels. Snijd de kopjes eraf en snijd de rest van de asperges in stukjes. Blancheer de kopjes kort. Roerbak de aspergestukken (behalve de kopjes) en voeg de limoenblaadjes,sjalot, gember, citroengras, rode peper en knoflook toe. Bak het even mee en voeg dan de koriander en de komijn toe. Blus af met de bouillon en de kokosmelk en kook tot de asperges gaar zijn.

Verwijder de limoenblaadjes. Pureer de soep. Snijd de aspergekopjes in tweeën, de lente-ui in ringen en vul de soepkoppen ermee. Schep de soep erop, garneer met de gebakken uitjes, sesamzaad en koriander.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000