

# MARLEY SPOON



## Asperge-bloemkoolsoep

met truffelolie, amandel en salade



20-30min



Voor 3-4 personen

Deze zijdezachte soep van bloemkool gaat er bij iedereen in als zoete koek. Naast een topping van geroosterd amandelschaafsel en een straaltje truffelolie, heeft deze soep een tweede smakelijke verrassing voor je in petto: geroosterde groene asperges! Eerst schaaf je spaghetti-achtige slierten van de stam voor de salade en de rest rooster je lekker makkelijk in de oven. Een echte topper in het aspergeseizoen!

## Wat je van ons krijgt

- baguette <sup>1</sup>
- mesclunsla
- sjalot
- citroen
- groene asperges
- verse tijm
- bloemkool
- truffelolie
- geschaafde amandelen <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf
- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

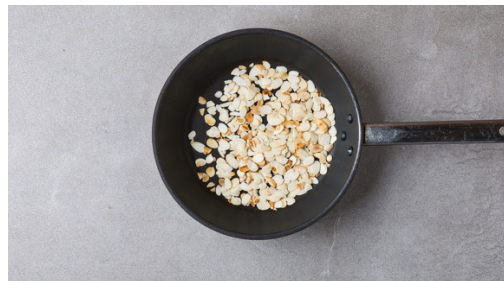
## Voedingswaarde per portie

calorieën 530.0kcal, vet 26.5g, eiwit 16.8g, koolhydraten 49.7g



### 1. Asperges bereiden

Verwarm de oven op 200°C hetelucht/225°C. Verwijder de houtige uiteinden van de **asperges** en schaf met een kaasschaaf of dunschiller **enkele aspergelinten** door van het uiteinde tot de top te schaven. Snijd de **rest van de asperges** in 3cm grote stukken en leg op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, zout en peper en bak 10-15min in de oven.



### 4. Amandelen roosteren

Bak intussen de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier in de oven 5-6min goudbruin. Rooster tegelijkertijd de **geschaafde amandelen** in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Schud af en toe de pan om aanbranden te voorkomen. Neem het **schaafsel** uit de pan en zet opzij.



### 2. Bloemkool voorbereiden

Halveer, pel en hak intussen de **sjalot** grof. Snijd 2cm grote roosjes van de **bloemkool**. Rits de **tijmblaadjes** van de steeltjes en doe de steeltjes weg. Pers de **citroen** uit.



### 5. Soep pureren

Neem de soeppan van het vuur en pureer de **bloemkool** met een staafmixer glad. Voeg evt. meer water toe voor een dunnere **soep**. Proef en breng evt op smaak met peper en zout. Voeg de **geroosterde asperges** (niet de topjes!) toe en laat nog 1-2min zachtjes sudderen totdat de **soep** warm is.



### 3. Soep starten

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **sjalot** met een snuf zout in 2-3min glazig. Voeg de **bloemkoolroosjes** toe en bak al roerend 2-3min. Voeg de **tijmblaadjes** met 800ml water toe en breng aan de kook. Kook 10-15min totdat de **bloemkool** gaar is.



### 6. Salade mengen

Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, **2el citroensap**, zout, peper en een snufje suiker. Meng de **aspergelinten** met de **mesclunsla**, **helft van de amandelen** en de **dressing** in een kom. Schep de **bloemkoolsoep** in kommen en serveer met de **aspergetopjes** en **rest van de amandelen**. Besprenkel met de **truffelolie** en geef het **brood** en de **salade** erbij.