

22-3-2018

Kookavond

Soepje van groene asperges met pesto van rucola

Nodig:

- Voor de pesto van rucola: 100gr rucola, 1 teentje look, 3 el geraspte kaas (Pecorino of Parmezaan), 2 el pistachenootjes ongezoeten grof gehakt (of pijnboompitten), 3el olijfolie, rasp van ½ citroen.
- Voor de aspergesoep: 1 el olijfolie, 1 sjalot (gesnipperd), 500 gr groene asperges in grove stukken, 6 dl kippen- of groentebouillon, peper en zout, en als garnering: rucola.
- Voor de crostini's: 1 ciabattabrood in sneetjes, olijfolie.

Zo maak je het:

- Pesto van Rucola:
Doe alle ingrediënten in een keukenrobot en mix tot een smeuïge massa.
- Groene aspergesoep:
Fruit de sjalot in de olijfolie, giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
Voeg de asperges toe en laat 15 minuten koken.
Pureer de soep met een staafmixer.
Garneer met rucola en serveer met crostini's en pesto.
- Crostini's:
Bestrijk de sneetjes met wat olijfolie, rooster de broodjes in de oven of op de grill tot ze krokant zijn.