



Soep



HUISGEMAAKTE ASPERGESOEP  
met Veluws kwarteleitje en kruidenolie



# HUISGEMAAKTE ASPERGESOEP

met Veluws kwarteleitje en kruidenolie



## *Benodigdheden*

*(Soep voor 4 personen)*

### *Soep:*

*640 ml Hocras Mep aspergesoep*

### *Asperges:*

*150 gr witte asperges*

*70 gr achterham*

*water en zout*

### *Kruidenolie:*

*2 gr groene basilicum*

*2 gr peterselie*

*20 ml olijfolie*

*zout en peper naar smaak*

### *Kwarteleitje:*

*4 st kwarteleitjes*

### *Benodigdheden:*

*kleine ronde steker,*

*keukenmachine*

## Mise en place

Verwarm de aspergesoep op laag vuur en breng tot het kookpunt.

Blancheer de asperges in water met wat zout, snij ca. 2 cm van de onderkant af en snij julienne (dunne reepjes).

Snij ook de ham julienne. Meng de reepjes door elkaar en druk deze in de ronde steker.

Pluk de peterselie en hak deze met de basilicum fijn in een keukenmachine. Meng hier de olijfolie door, voeg naar smaak zout en peper toe en doe de olie in een spuitflesje.

Bak het kwarteleitje en steek deze uit met de steker.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Plaats de steker met de asperge/ham-julienne in het midden van een diep bord en verwijder voorzichtig de steker.

Schenk vervolgens voorzichtig de soep in het bord. Leg het kwarteleitje op de julienne en druppel hier rondom wat kruidenolie.

## *Wijnadvies?*

*Onze Hocras specialisten  
adviseren u graag voor  
een passende wijn.*



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • [info@hocras.nl](mailto:info@hocras.nl) • [www.hocras.nl](http://www.hocras.nl)

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.