



Aspergesoep met bosuipesto en oude kaas



Ingrediënten

- 4 bosui
- 4 tenen knoflook
- 2 aardappelen
- 350 gram groene asperges
- 4 el olijfolie
- 750 ml water
- zeezout
- peper
- 125 gram tuinerwten
- mosterd
- 4 el citroensap
- 4 takje basilicum
- 28 gram pijnboompitten
- 28 gram Henri Willig Oude Kaas

Witte asperges, ook wel het "witte goud" genoemd, zijn een ware lentetraktatie. Ze hebben een zachte, verfijnde smaak en lenen zich perfect voor lichte en elegante gerechten. In dit recept combineren we ze met een verrassende bosuipesto, die de soep nét dat beetje extra pit en frisheid geeft. Een heerlijke, seizoensgebonden soep die zowel verwarmend als verfrissend is — perfect als lunch of als stijlvol voorgerecht bij een lente- of paasmenu.

Bereidingswijze

- 1: Snij de bosui in ringen en hak de knoflook fijn. Schil vervolgens de aardappelen in blokjes en de asperges in kleine stukken.
- 2: Doe een scheutje olijfolie in een pan. Bak de bosui en knoflook 1 á 2 minuten. Voeg de aardappelen, water, zout en peper toe en kook tot de aardappel gaar is. Doe vervolgens de asperges erbij en kook nog 5 minuten.
- 3: Haal de pan van het vuur en voeg de tuinerwten, mosterd en citroensap toe. Pureer het geheel met een staafmixer en laat de soep vervolgens afkoelen.
- 4: Voeg de basilicum toe tot het mengsel en pureer nog een keer. Breng het geheel vervolgens op smaak met zout en peper.
- 5: Snijd de bosui in dunne ringen en snijd de bosui fijn.
- 6: Rasp de Henri Willig Biologische Gouda oud 50+ Kaas
- 7: Doe de gesneden bosui, knoflook, kaas, basilicum, pijnboompitten, olijfolie in een vijzel of kom van een staafmixer. Mix het geheel tot een dikke saus. Breng hierna op smaak met zout en zwarte peper.
- 8: Garneer de soep met een schepje bosuipesto en gesneden bosui.

Wat is het verschil tussen witte en groene asperges in soep?

Witte en groene asperges hebben verschillende smaken, zo hebben witte asperges een subtielere, zachtere smaak en groene een wat pittigere smaak. Groene asperges geven de soep een frisse smaak en kleur.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Serveer- & Variatietips:

- **Bijgerechten:** Voeg heerlijke kaaskoekjes toe. Deze kan je makkelijk zelf maken. Kijk [hier](#) hoe je ze zelf kan maken!
- **Luxe Twist:** Hou je van net dat beetje extra? Voeg stukjes gerookte zalm en verse dille toe aan de aspergessoep.
- **Exotische Twist:** Voor een heerlijke zomersesmaak kan je kokosmelk en limoen toevoegen.

Aspergesoep is hét perfecte gerecht om het voorjaar te vieren. Of je nu kiest voor een traditionele bereiding of een creatieve twist, aspergesoep laat zich makkelijk combineren met allerlei ingrediënten — net zoals deze heerlijke aspergesoep met oude kaas. Eet smakelijk!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Eten uit de volkstuin](#)
