



Soupe d'asperges au pesto d'oignons nouveaux et au vieux fromage



Ingrédients

- 4 Oignon de printemps
- 4 gousses d'ail
- 2 Pommes de terre
- 350 Asperges vertes Gram
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 750 ml Eau
- Sel de mer
- Poivre
- 125 Grammes de petits pois
- Moutarde
- 4 cuillère à soupe de jus de citron
- 4 Brin de basilic
- 28 Grammes de pignons de pin
- 28 Fromage à l'ancienne

Les asperges blanches, également appelées "or blanc", sont un véritable régal au printemps. Elles ont une saveur douce et délicate et se prêtent parfaitement à des plats légers et élégants. Dans cette recette, nous les associons à un surprenant pesto d'oignons nouveaux, qui donne à la soupe un peu plus de piquant et de fraîcheur. Une délicieuse soupe de saison, à la fois réchauffante et rafraîchissante, parfaite pour le déjeuner ou comme entrée élégante pour un menu de printemps ou de Pâques.

La préparation

- 1: Coupez l'oignon nouveau en rondelles et hachez finement l'ail. Épluchez ensuite les pommes de terre en dés et coupez les asperges en petits morceaux.
- 2: Doe een scheutje olijfolie in een pan. Bak de bosui en knoflook 1 à 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: Retirer la casserole du feu et ajouter les petits pois, la moutarde et le jus de citron. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur manuel et laisser refroidir la soupe.
- 4: Ajoutez le basilic au mélange et mixez à nouveau. Ensuite, assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.
- 5: Commencer à préparer le pesto d'oignons nouveaux. Hacher finement l'ail et l'oignon nouveau en fines rondelles.
- 6: Râper le fromage Henri Willig Organic Gouda old 50+.
- 7: Mettre la ciboule émincée, l'ail, le fromage, le basilic, les pignons de pin et l'huile d'olive dans un mortier ou dans le bol d'un mixeur plongeant. Mixer pour obtenir une sauce épaisse. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre noir.
- 8: Garnir la soupe d'une cuillerée de pesto d'oignons nouveaux et d'oignons nouveaux coupés en tranches.

Quelle est la différence entre les asperges blanches et les asperges vertes dans une soupe ?

Les asperges blanches et les asperges vertes ont des saveurs différentes. Par exemple, les asperges blanches ont une saveur plus subtile et plus douce, tandis que les asperges vertes ont un goût légèrement plus épicé. Les



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

asperges vertes donnent à la soupe une saveur et une couleur fraîches.

Conseils de dégustation et de variation :

- Accompagnements: Ajoutez de délicieux biscuits au fromage. Vous pouvez facilement les préparer vous-même.
- **Touche de luxe** : Vous voulez un petit plus ? Ajoutez des morceaux de saumon fumé et de l'aneth frais à la soupe d'asperges.
- **Touche exotique** : pour une délicieuse saveur estivale, ajoutez du lait de coco et du citron vert.

La soupe d'asperges est le plat idéal pour célébrer le printemps. Que vous optiez pour une préparation traditionnelle ou pour une touche créative, la soupe d'asperges peut facilement être combinée avec toutes sortes d'ingrédients, comme cette délicieuse soupe au vieux fromage. Bon appétit !

Cette recette a été commandée par [Eten uit de volkstuin](#).
