

# Aspergesoep met mikado van asperge

WE KENNEN  
**ONZE  
TELERS**  
*dat is voor*  
**ONS VAN  
WAARDE**

Onze verse aspergesoep is heerlijk romig en fris van smaak. Hierdoor is het de perfecte soep voor een mooie voorjaarsdag. De soep bevat verse asperges en is makkelijk te combineren. Zo ook met een mikado van asperges in loempiavelletjes.

Voor meer recepten  
& inspiratie:

[www.henri.nl](http://www.henri.nl)





made by **HENRI** with love

## Aspergesoep met een mikado van asperges

### Benodigheden:

- ☞ 200 gram Henri Aspergesoep K&K
- ☞ 3 loempia of wonton velletjes
- ☞ 3 mini asperges, wit of groen
- ☞ 1 takje Sea Fennel

### Bereidingswijze:

*Begin met het verdunnen van de soep. Verdun één deel soep met één deel water. Doe dit in een pan en roer goed door. Laat het opwarmen en even doorkoken. De soep is nu klaar voor gebruik.*

*Maak vierkanten van vier bij vier centimeter van de loempiavelletjes. Doe dit vier keer. Eventueel kan hier ook een klein wonton vel voor gebruikt worden.*

*Blancheer de aspergepunten licht. Neem vervolgens de vierkanten van loempiavelletjes erbij. Leg dan één asperge per velletje neer. Plaats deze in de hoek. Rol het loempiavel met daarin de asperge op.*

*Frituur deze daarna à la minute in olie.*

*Garneer tot slot het gerecht met de Sea Fennel.*

*Eet smakelijk!*