

# Soepen

## Soepje van Waaslander en Franse witjes

### Benodigdheden:

- 6 grote Franse uien
- 4 eetlepels bruinsuiker
- 2 l. kippenbouillon
- 1/2 l. Waaslander
- tijm
- laurier
- peper
- zout
- 1 stengel prei (wit)
- 1/2 witte selder
- boter

### Bereiding:

Snij de prei en selder in fijne reepjes alsook de uien in dunne halve kringen, stoof deze goed aan in boter en voeg de bruine suiker toe. Laat bruin kleuren en overgiet met de kippenbouillon en de Waaslander. Voeg de kruiden en de rest van de fijn gesneden groenten toe. Alles laten gaar koken.

### Tip

Alvorens de soep op te dienen kan men eventueel een klontje goeie boter of een scheutje room toevoegen.



## Aspergesoep in de wok met rauwe boereham en scampi

### Benodigdheden:

- 100 gr chinese champignons
- 4 witte asperges
- 4 groen asperges
- 8 scampi's
- 1 eetl. verse gember fijngesneden
- 1/2 rode paprika
- 1/2 groene paprika
- 2 sjalotten
- schil van een citroen
- sap van een citroen
- 8 sneden rauwe boerenham
- arachide-olie
- peper en zout
- 1 eetl. soja-saus
- 1 eetl. Worcestersaus
- basilicum
- 75 cl visbouillon
- 25 cl Pagijs
- 160 gr kabeljauw

### Bereiding:

De asperges kuisen en in 4 gelijke stukken snijden. Arachide-olie verhitten in de wok en hierin de asperges bakken. Sjalotten, paprika, champignons, gember en citroenschil bijvoegen en verder aanbakken. De gepelde scampi's mee gaarbakken en bevochtigen met de bouillon en Pagijs Ook de worcestersaus kan er nu bij.

De kabeljouw laten meegaren en het citroensap en room bijvoegen. Afsmaken met peper en zout.

Serveren in groot diep bord en afwerken met fijngesneden ham en basilicumsnippers.