

Groene aspergesoep met knapperige panko

totale tijd **30 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.050 kJ / 490 kcal

Vetten: **30 g** Eiwitten: **13 g**
Koolhydraten: **31 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

500 g	groene asperges
200 g	aardappelen
1	ui
1	teentje knoflook
2,5 el	olijfolie
2 tl	boter
600 ml	water
2 el	<u>Kikkoman</u> <u>Geconcentreerde Ramen</u> <u>Noedelsoep Basis -</u> <u>Shoyu (Sojasaus) Smaak</u>
1 tl	balsamicoazijn
1 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u>
20 g	<u>Kikkoman Panko -</u> <u>Knapperig Paneermeel in</u> <u>Japanse Stijl</u>
10 g	geraspte Parmezaanse kaas
0,5 tl	zwarte peper
70 ml	slagroom
1 el	gehakte lente-ui

VOORBEREIDING

Stap 1

500 g groene asperges - **200 g** aardappelen - **1** ui
- **1** teentje knoflook - **1 el** olijfolie - **1 tl** boter
Was de asperges en breek de houtige uiteinden
eraf. Snijd de uiteinden van drie stengels af en leg
deze apart; snijd de rest van de asperges in stukjes
van ongeveer 1 cm. Schil de aardappelen en snijd
ze in kleine blokjes. Snijd de ui fijn en hak de
knoflook fijn. Verhit de olijfolie en boter in een pan
met dikke bodem. Voeg de ui, knoflook,
aardappelen en gesneden asperges toe. Bak alles
samen 1 minuut.

Stap 2

600 ml water - **2 el** Kikkoman Geconcentreerde
Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus)
Smaak
Voeg de Kikkoman Ramen Soep Basis toe aan het
hete water en meng goed. Giet het in de pan uit
stap 1 en laat ongeveer 10 minuten sudderen.

Stap 3

1 el olijfolie - **1 tl** balsamicoazijn - **1 tl** Kikkoman
Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Terwijl de soep kookt, bereidt u de aspergepunten
uit stap 1 voor. Snijd ze in de lengte in dunne
reepjes. Meng in een kleine kom de olijfolie,
balsamicoazijn en Kikkoman Sojasaus. Voeg de
aspergereepjes toe en laat ze 10 minuten
marineren.

Stap 4

0,5 el olijfolie - **1 tl** boter - **20 g** Kikkoman Panko -
Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl - **10 g**
geraspte Parmezaanse kaas

Verhit de olijfolie en boter in een pan. Voeg de Kikkoman Panko toe en bak 2-3 minuten tot het goudbruin is. Doe het mengsel in een kom, voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en meng goed.

Stap 5

0,5 tl zwarte peper - **70 ml** slagroom - **1 el** gehakte lente-ui

Mix de soep tot een gladde massa en breng op smaak met de zwarte peper. Roer vervolgens de room erdoorheen en houd 1 el apart voor de garnering. Giet de soep in twee kommen en garneer met de resterende room, de gemarineerde aspergeplakjes uit stap 3 en de lente-ui. Serveer met de knapperige Kikkoman Panko-topping.