



ingrediënten (voor 4 personen)

- 125 gram gepelde hazelnoten
- 20 gr. Boter
- 1 grote gesnipperde ui
- 2 dikke plakken ham
- 1,25 liter bouillon
- 0,5 dl droge sherry
- 1,5 dl room
- 450 gram gekookte asperges of blik asperges

Bereiden

Bak de noten in de boter goudbruin en hak ze heel fijn (in foodprocessor) Fruit de uien tot ze glazig zijn in dezelfde boter. Doe de uien met de ham ook in foodprocessor en hak het heel fijn. Roer de noten, uien en ham samen met 0,5 ltr bouillon tot een vaste massa. Verwarm de rest van de bouillon en roer het noten mengsel, sherry en evt. peper en zout er door. Laat de soep 15 min. Zachtjes sudderen. Snijd de goed uitgelekte asperges in stukken en voeg ze bij de soep. Laat ze door en door warm worden en doe als laatste de room erdoor.