

SPECTACULAIRE ASPERGES

- 12 witte asperges
- 5 gram verse krulpeterselie
- 3 gekookt ei
- 100 gram gerookte zalm
- 1 bouillonblokje
- 20 gram roomboter
- 2 el crème fraîche
- 3 el witte balsamicoazijn
- 2 el water (vocht van de asperges)



Bereidingswijze:

- Kook de eieren
- Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Kook de asperges in een ruime pan met water met het bouillonblokje. 15 à 25 minuten koken
- Zet een steelpannetje op het vuur met de roomboter. Smelt de roomboter. Voeg de balsamicoazijn toe en laat dit een paar minuten doorkoken
- Haal 2 el vocht uit de pan van de asperges en voeg deze bij de roomboter en balsamicoazijn. Licht doorroeren en 2 minuten zachtjes doorkoken
- Hak de peterselie fijn en voeg deze bij de roombotermix
- Als de asperges klaar zijn, zet je het vuur uit. Laat de asperges in het water tot je klaar bent om het bord op te maken
- Roer de crème fraîche door de roombotermix, dit mag niet gaan koken anders gaat de saus schiften. Voeg een beetje peper toe aan het geheel
- Snijd de zalm en de eieren fijn
- Haal de asperges uit het vocht en leg ze op 2 mooie borden
- Verdeel de fijngehakte zalm, het ei en de saus over de asperges saus. Garneer met een beetje peterselie.

Buon proveche!

De Koelkastcoach

Sabine