



Asperges met gebakken zalm en mousselinesaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 bussels witte asperges
zout
4 stuks zalm (200 g elk)
3 eetlepels olijfolie
peper
tijm
2 eiderdooiers
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels water
100 gram boter (ijskoud)
peterselie (fijngesnipperd)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges. Breek het houderige ‘kontje’ af.
- 2.** Leg de geschilde asperges in koud water. Voeg een snuifje zout toe. Breng het water aan de kook. Laat heel even koken. Zet de pot van het vuur. Laat de asperges 10 à 15 minuten in het water rusten, tot ze gaar zijn.
- 3.** Schik de zalmotten in een vuurvaste schotel. Overgiet met olijfolie. Kruid met peper en thijm. Zet ze 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Meng de eierdooiers met het citroensap, het water en een snuifje zout in een pannetje.
- 5.** Zet het pannetje in een warmwaterbad tegen de kook aan en klop tot de saus bindt. Neem meteen van het vuur.
- 6.** Klop er beetje bij beetje de ijskoude stukjes boter door. Verwarm de saus nog heel even in het warmwaterbad maar zorg dat ze niet kookt.



- 7.** Verdeel de asperges over de borden. Lepel de saus erbij. Leg het stuk zalm op de asperges. Werk af met de peterselie.