





Asperges met gepocheerde scholfilet waarbij gestoofde worteltjes, aardappelpuree en geserveerd met witte wijnsaus



 Groen/Wit
 Hoofdgerecht

 1 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

5 witte asperges
½ liter witte wijn
Klontje boter
½ dl melk
1 sjalotje

3 groene aspergetips
3 bospeentjes
2 aardappelen
2 dl witte wijn
50 gr. roomboter in blokjes
gesneden

1 scholfilet á 125 gr.
1 tl. suiker
Klontje roomboter
2 dl room
Peper en zout

Bereiding

Schil de witte asperges en kook beetgaar, laat in het kookvocht liggen.

Blancheer de groene aspergetips en snijd over de lengte doormidden.

Maak van de aardappelen, melk en klontje boter een aardappelpuree.

Snijd de bospeentjes in stukjes van 5 cm en modeleer, stook daarna gaar in water met boter, suiker en zout.

Snipper de sjalot fijn en fruit aan in een beetje roomboter, blus af met 2 dl witte wijn en laat voor de helft inkoken, voeg de 2 dl slagroom toe en laat voor de helft inkoken, giet door een zeef en klop er de 50 roomboter doorheen, breng op smaak met peper en zout.

Breng de ½ liter witte wijn aan de kook.

Snijd de scholfilet over de lengte doormidden en leg deze in de kokende witte wijn, draai het vuur laag en laat onder het kookpunt garen (pocheren).

Leg de groene aspergetips nog even bij de witte asperges en verwarm nog even.

Dresseer de witte asperges op bord leg hier een lepel aardappelpuree op en steek er aan de zijkant de worteltjes in.

Leg op de aardappelpuree de scholfilets en steek hier de aspergetips bij.

Serveer er de witte wijnsaus bij.