

## Asperges met zalm en boter



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 gr. asperges (geschild)	zout	350 gr. gefileerde zalm (in 4 gelijke stukken)
1 tablet voor visbouillon	2 el. slagroom	1 el. droge witte vermout (Noilly Prat)
1 flinke mespunt allesbinder	140 gr. gezouten boter (ijskoud in 6 a 8 gelijke stukken)	1 tl. limoen- of citroensap
witte peper uit de molen	2 el. fijngesneden bieslook	4 takjes verse dille

## Bereiding

1. Begin met het schillen en garen van de asperges volgens het basisrecept.
2. Schakel daarna de warmtebron uit en laat de asperges minstens 10 minuten staan.
3. Breng 8 dl water met bouillontablet aan de kook en voeg de zalmstukken toe. Kook de zalm 5 minuten mee.
4. Neem daarna de pan van de warmtebron. Leg het deksel van de pan.
5. Breng intussen in een pannetje 4 el. van het pocheervocht van de zalm aan de kook.
6. Roer de slagroom en de vermout erdoor en laat alles zo lang koken dat door indampen iets minder dan de helft van het vocht is overgebleven.
7. Roer de allesbinder erdoor.
8. Klop de stukjes koude boter een voor een erdoor. Steeds een stukje toevoegen als het vorige geheel door de saus is opgenomen.
9. Neem tijdens het kloppen van het laatste stukje de pan van het vuur.
10. Voeg de limoen- of citroensap, peper en zout er aan toe.

11. Leg de stukken zalm op voorverwarmde borden, schik de asperges er naast en schep de botersaus erover.
12. Bestrooi de saus met wat bieslook.
13. Leg de dille er als garnering bij.