

## Asperges met zalmfilet



Wit 4 Personen  
 Hoofdgerecht Meer dan 30 minuten

### Ingrediënten

750 gr. verse witte (geschilde) asperges	zout	500 gr. gefileerde zalm in 6 gelijke stukken
1 tablet visbouillon	2 el slagroom	1 el droge witte vermout (Noilly Prat)
1 flink mespunt allesbinder	200 gr. gezouten boter ijskoud in 6 tot 8 gelijke stukken	1 tl limoen-of citroensap
witte peper	2 el fijngesneden bieslook	4 takjes verse dille

### Bereiding

1. Zet de asperges in ruim kokend water, voeg zout toe en kook deze met de deksel op de pan 10 min.
2. Laat daarna de asperges 10 min. nagaren in het kookvocht.
3. Breng 8 dl water met het visbouillonblok aan de kook en kook hier de zalm 5 minuten in.
4. Klop stukje boter erdoor.
5. Voeg limoen- of citroensap toe.
6. Leg de zalm en asperges op voorverwarmde borden en schep er botersaus over.
7. Bestrooi een en ander met bieslook en leg de dille er als garnering bij.