

Recepten

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Asperges op een bed van oesterzwammen met gerookte zalm

 Wit  4 Personen
 Hoofdgerecht  Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

| | | |
|---|-----------------------|--------------|
| 1 kg. asperges | 10 gr. zout | 25 gr. boter |
| 250 gr. oesterzwammen | 3 eieren | bloem |
| 1 dl. witte wijn (bv. Elzasser pinot blanc) | 100 gr. boter | witte peper |
| zout | 500 gr. gerookte zalm | |

Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. De oesterzwammen onder een niet te harde straal afspoelen en goed droogdeppen met keukenpapier of een schone theedoek.
3. De oesterzwammen met zout en versgemalen peper bestrooien en even door de bloem halen.
4. De 100 gram boter smelten en de drie eieren splitsen.
5. De eierdooiers met de wijn in een sauspan doen en de pan in een grotere pan met kokend water zetten (au bain Marie) en kloppen tot de eierdooiers beginnen te binden.
6. De boter dan in een dun straaltje bij de saus gieten, al blijvend kloppen.
7. De saus op smaak brengen met wat zout.
8. Warm wegzetten, de saus mag echter niet meer koken (schiften).
9. Een klontje boter in een pan verhitten en de bebloemde oesterzwammen licht aanbakken.
10. De gare asperges uit het kooknat halen, even uit laten lekken boven de pan of op een schone theedoek of

wat keukenpapier.

11. De oesterzwammen als een bedje op de (voorverwarmde) borden leggen en er de warme asperges op leggen.

12. De gesneden gerookte zalm (kamertemperatuur) er rondom draperen.

13. De witte wijnsaus over de ondereinden van de asperges lepelen.