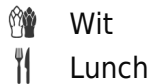


Aspergesalade met gerookte zalm van Koffietijd!



Wit

Lunch

3 Personen
Minder dan 30 minuten



Ingredienten

400 g zalmfilet (op de huid),
middenstuk, verdeeld in 2 moten

100 ml bruine rum

Voor de salade:

2 x 75 g veldsla

diverse groene kruiden, vers (dille,
peterselie, bieslook, fijngehakt)

Voor de marinade:

1 el honing

8 witte asperges

Voor de omelet:

2 el olijfolie

2 tenen knoflook, fijngehakt

peper en zout

2 vlees tomaten (Coeur de Boeuf
tomaat)

6 eieren

Vorbereiding

Voor de French dressing:

100 g Pancetta, in plakjes

100 ml witte wijnzijn

200 ml arachideolie

100 ml olijfolie

1 sjalot
1 el fijne mosterd
1 el gembersiroop
1 tl worcestersaus
peper en zout

1 blikje rookmot
1 zakje rookmot (bijv. sherry of appel)

Bereiding

Voor de zalm:

Recept afkomstig van Koffietijd i.s.m. het Nederlands asperge centrum!

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade.
 2. Snijd elke zalmoot in het midden in en wrijf in met de marinade. Dek af met vershoudfolie en laat ten minste een half uur in de koelkast intrekken.
 3. Verhit de barbecue en strooi de houtmot erin. Rook de zalm nu in circa 8 minuten.
- Voor de salade:
4. Schil de asperges en leg de schillen onderin een diepe braadslee.
 5. Snijd de kontjes van de asperges en leg deze ook in de braadslee.
 6. Leg daar de geschilde asperges op. Doe er dan zoveel bouillon bij dat ze onderstaan.
 7. Leg een schone doek op de asperges (zodat ze niet boven het water uitsteken) en breng de bouillon aan de kook.
 8. Kook de asperges eerst 6/8 minuten en laat ze daarna nog 4 minuten met het vuur uit staan.
 9. Verwijder de zaadlijsten uit de tomaat en snijd het vruchtvlees in reepjes en zet apart tot gebruik.
 10. Meng het ei met de kruiden en breng op smaak met peper en zout.
 11. Bak in een koekenpan met olie 2 kruidenomeletten.
 12. Leg op elke omelet 2 asperges. Rol de omelet op en halveer. Snij elke helft nu in 3 plakken.
 13. Droog de pancetta in de oven op 150 graden.
 14. Mix de ingrediënten voor de dressing tot een romige saus. Breng op smaak met peper en zout.
 15. Verkruimel de gedroogde Pancetta en roer op het laatste moment door de dressing.
 16. Serveer de asperge-rolletjes op een grote schaal met veldsla, garneer met de Coeur de Boeuf tomaat en besprenkel met dressing.