





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

Bladerdeeg met zalm, spinazie en asperges



 Groen
 Hoofdgerecht

 2 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

4 bladerdeegbakjes
1/2 el sojasaus
1 el droge sherry

200 gr groene asperges
1/2 tl sesamololie

250 gr zalmfilet
250 gr spinaziebladeren

Vorbereiding

Citroen-botersaus:

Bereiding

1. 1 el. boter
2. 1 el. vers citroensap
3. zout en peper; naar smaak
4. 2 el. verse bieslook; fijngesneden

Citroen-botersaus:

1. Verwijder evt. graten uit de zalm en snijd hem in 4 gelijke stukken.
2. Marineer met sojasaus vermengd met sesamololie en laat staan.
3. Maak de asperges klaar volgens het basisrecept (warm houden).
4. Stoom of blancheer de zalm in 5 minuten gaar.
5. Warm de spinazie op met sojasaus vermengd met sherry.

6. Laat het vocht wat inkoken.

7. Verwarm de bladerdeeg bakjes volgens instructies op het pak.

1. Snijd de boter in kleine stukjes.

2. Breng het citroensap aan de kook in een klein pannetje en laat het tot de helft inkoken.

3. Roer de boter er beetje bij beetje door tot er een romig sausje is ontstaan.

4. Op smaak brengen met peper en zout.

1. Plaats de bladerdeeg bakjes op twee grote borden en begin met een laag spinazie met daarop een stuk zalm.

2. Leg de asperges mooi op en lepel citroen-boter saus over het geheel.

3. Tot slot wat bieslook erover strooien.