

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

Gegratineerde asperges met Zalm



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg witte asperges

4 stukken verse zalmfilet van 150 gr.

2 eieren

zout en vergemalen peper

2 el fijngeknipte verse basilicum

100 gr. magor

1/2 visbouillontablet

1/8 liter slagroom

50 gr. geraspte oude kaas

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de asperges en snijd de uiteinden er zodanig af dat alle asperges ca. 12 cm lang zijn.
3. Kook de asperges in ruim water in ca. 20 minuten beetgaar.
4. Laat de asperges in een vergiet uitlekken en vang 1/2 dl vocht op.
5. Los de 1/2 visbouillontablet in dit vocht op en roer er 1 dl room bij.
6. Schenk dit in een rechthoekige lage ovenschaal.
7. Leg de stukken zalm er naast elkaar in.
8. Bestrooi ze met peper en zout en de basilicum.
9. Verdeel de asperges in 4 porties en leg ze met de kopjes naar 1 kant, op de zalmfilets.
10. Klop de eieren los met de magor, de rest van de room en zout en peper.
11. Schep dit mengsel op de asperges en strooi de geraspte kaas erover.
12. 30 minuten in de oven en..... smullen maar.