

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

Gegrilde grietbot met asperges, parmaham en moriletjesjus



Groen/Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

1 kg witte asperges
4 plakken parmaham
50 gr. crème fraîche
peper en zout

350 gr. boter
1 zakje gedroogde morieltjes
4 st. grietbotfilet à 170 gr p.p.

1 bosje groene asperges
5 dl gevogeltebouillon
250 gr. cantharellen

Bereiding

Asperges

Saus

1. Schil de asperges en doe deze in een passende pan met koud water, 150 gr. boter en zout.
2. Breng deze aan de kook voor ongeveer 2 min.
3. Haal deze dan van het vuur en laat ze in het vocht afkoelen.
4. Voor de groene asperges water koken en ze hierin 2 minuten koken en daarna koud afspoelen.
5. Hier omheen een plakje parmaham rollen.

Vis

1. Doe de gevogeltebouillon met de morieltjes in een pan en breng deze aan de kook.
2. Snijd de gare moriletjes overlans door en doe deze met de boter en crème fraîche terug in de pan.
3. Breng deze weer aan de kook en pureer deze saus met de staafmixer, eventueel zout en peper toevoegen.

Garnering

1. Olie de bovenkant van de vis en grill deze in de gloeiend hete grillpan tot er een mooi ruitje op zit.
2. Daarna nog even nagaren in een hete oven van 200 graden, ongeveer 4 min.
 1. Bak de cantharellen in een pan tot ze mooi gaar zijn.
 2. Maak hierna het bord mooi op, eventueel met aardappelpuree serveren.