





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

## Gegrilde zalm en coquille op een bedje van groene asperges met Pancetta en een witte wijnsaus



 Groen  
 Hoofdgerecht

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

Saus: 2 dl. droge witte wijn  
1 bosje groene asperges  
4 zalm medaillons van 85 gram

Saus: 0,5 kg. visgraten  
4 plakjes Pancetta  
Saus: 3 dl. slagroom

4 takjes kervel om te garneren  
4 verse coquilles  
Saus: 150 gr. bouquet van wortel,  
prei en sjalot

Saus: 1 takje tijm

Saus: enkele peperkorrels

Saus: peper en zout

## Bereiding

1. Spoel de visgraten goed schoon en stoom ze daarna met het bouquet aan in een beetje olijfolie zonder ze te kleuren.
2. Blus af met de witte wijn en reduceer tot de helft en voeg dan de room toe en laat het geheel dan nog ongeveer 15 min trekken.
3. Passer de saus door een fijne zeef en breng hem op smaak met peper en zout.
4. Droog de plakjes pancetta in een oven van 150 graden tussen twee velletjes siliconen papier tot ze mooi krokant zijn.
5. Snijd de uiteinden van de asperges af en schil het onderste gedeelte met een dunschiller en snijd ze vervolgens in kleine stukjes.

6. Blancheer de asperges een paar minuten tot ze beetbaar zijn in kokend water en giet ze af.
7. Gril intussen de zalm en de coquille en houd ze even warm in de oven maar zorg er wel voor dat de zalm nog een beetje rosé blijft.
8. Dresseer de asperges midden op de warme borden en leg hierop de zalm en de coquille zoals afgebeeld met de pancetta.
9. Giet de saus eromheen en garneer met het takje kervel.