

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

## Griet met asperges, lente- ui en sabayon



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

zout en peper

6 x 150 gr grietfilet

1 dl. droge witte wijn

het sap van 1 citroen

1 kg asperges

16 lente-uitjes

3 eieren

600 gr truffelaardappeltjes

## Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. Pocheert de grietfilets in 3 dl aspergekookvocht en de witte wijn in ovenschotel in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 10 minuten.
3. Stoof de lente-uitjes 3 min in een klontje boter
4. Kook het gezeefde kookvocht van de vis in tot 1 dl.
5. Klop er de eidooiers en 2 el gesnipperde lente-uitjes door in een warmwaterbad tot een sabayon.
6. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.
7. Verdeel de asperges en de lente-uitjes op warme borden.
8. Verdeel er de vis op en dien met saus.