

Witte en groene asperges met gegrilde zalm en Hollandaisesaus



Groen/Wit
Hoofdgerecht



1 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

5 witte asperges
1 dl. witte wijn
2 eidooiers

4 groene asperges
1 dl. water
2 laurierblaadjes

Moot zalm á 125 gr.
50 gr. roomboter
Peper en zout

Bereiding

Schil de witte asperges kook gaar en laat ze in het vocht liggen.

Schil de groene asperges vanaf de helft en blancheer.

Kook het water samen met de witte wijn, azijn en laurier in tot 1 dl (castric) en laat koud worden.

Smelt de roomboter.

Maak een grillpan goed heet en grill hier de zalmmoot in.

Laat de zalmmoot verder garen in een oven van 80 °c gedurende ± 25 minuten.

Klop ondertussen de eidooiers met de castric tot een luchtige massa, dit geheel mag maximaal 80 °c heet worden.

Roer er daarna voorzichtig de gesmolten roomboter doorheen en breng op smaak met peper en zout.

Leg de groene asperge nog even bij de witte asperges in het kookvocht en verwarm het geheel nog even op het vuur.

Schakeer de witte en groen asperges op bord, leg er de gegrilde zalmmoot op en serveer er Hollandaisesaus bij.

