



Asperges met zalm en bieslooksaus



2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 10 witte asperges
- 🍷 100 g gerookte zalm
- 🍷 1 citroen
- 🍷 300 g vastkokende aardappels

voor de saus

- 🍷 125 ml kookroom
- 🍷 1 soeplepel kookvocht, van de asperges
- 🍷 20 g bloem
- 🍷 20 g boter
- 🍷 1 bosje verse bieslook
- 🍷 peper en zout

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappels indien nodig in grote gelijke stukken en kook ze in ca. 15 minuten gaar.
2. Schil de asperges als dit nog niet gedaan is.
3. Snijd de laatste 2 cm van de asperges en gooi weg.
4. Breng een (asperge)pan aan de kook met water.
5. Leg de asperges erin en kook ze in ca. 5 min gaar, afhankelijk van de dikte.
6. Giet daarna af en vang het kookvocht op.
7. Houd de asperges warm onder een deksel.
8. Smelt de boter in een pannetje.
9. Voeg de bloem toe en roer met een garde tot een roux.
10. Giet beetje bij beetje het kookvocht van de asperges erbij.
11. En daarna de kookroom.
12. Breng de saus op smaak met een snufje peper en zout.
13. Hak de bieslook fijn en roer door de saus.
14. Serveer de asperges op een bord met de aardappeltjes ernaast.
15. Verdeel de gerookte zalm er over en schep wat bieslooksaus erop.
16. Garneer met wat extra bieslook en serveer met een halve citroen die je eventueel over het gerecht kunt uitknijpen.

Asperges koken snel stappenplan

Asperges schillen

- 🍷 Schil de asperges met een dunschiller en begin net onder de kop, verwijder de harde schil maar schil ook niet te ver door want dat is ook zonde. Tip: gooi de aspergeschillen niet weg, hier kun je nog soep trekken. Snijd of breek het houtachtige uiteinde van de asperges af. Dit gooi je weg.

Asperges koken

- 🍷 Leg de asperges in een grote pan met ruim gezouten water. Je kunt hier ook een speciale aspergepan voor gebruiken waarbij je de asperges rechtop kookt, hierdoor blijft het topje ook steviger. Breng het water aan de kook en laat de asperges ca 4 minuten zachtjes koken. Voeg eventueel een scheutje melk en/of snufje suiker toe voor een extra lekkere smaak.

Asperges nagaren

- 🍷 Haal de pan van het vuur en laat de asperges met het deksel erop nog 15 tot 20 minuten nagaren. Ze zijn perfect gaar als je het onderste deel voorzichtig tussen duim en wijsvinger kunt indrukken zonder dat het afbreekt. Laat de asperges goed uitlekken op een schone theedoek of keukenpapier.

Asperges bewaren

- 🍷 Bewaar ongekookte asperges gewikkeld in een vochtige theedoek in de koelkast en gekookte asperges maximaal 2 dagen in een afgesloten bakje met een beetje kookvocht.

BRON: leukerecepten.nl