



HET WITTE GOUD

Asperges in zoutkorst met citroenrisotto en roodbaars

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 750 g grof zeezout
- 🍴 2 eiwitten, losgeklopt
- 🍴 75 g tarwebloem
- 🍴 8 dikke witte asperges, niet te dun geschild, zonder houtige eindjes
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 ½ ui, fijngesneden
- 🍴 ½ teen knoflook, fijngesneden
- 🍴 150 g risottorijst
- 🍴 2 el Noilly Prat*
- 🍴 375 ml warme kippenbouillon
- 🍴 rasp van ½ biocitroen + ½ el sap
- 🍴 1 el mascarpone
- 🍴 30 g pecorino, geraspt
- 🍴 1 el boter
- 🍴 250 g roodbaarsfilet
- 🍴 postelein, als garnering

MATERIAAL: ovenschaal van 18×28 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kneed voor het zoutdeeg 500 g zout met de eiwitten en tarwebloem tot een samenhangend deeg.
3. Leg de rest van het zeezout in een laag van ± 1 cm in een ovenschaal.
4. Leg er 4 asperges op.
5. Beleg met de andere 4 asperges en dek volledig af met het zoutdeeg.
6. Druk goed aan zodat er geen gaten in het zoutdeeg zijn.
7. Bak de asperges 15 minuten in de oven.
8. Neem de asperges uit de oven en laat 5 minuten rusten.
9. Breek de zoutkorst open, haal de asperges eruit en verwijder het overtollige zout op de asperges.
10. Borstel het er voorzichtig af of houd de asperges even kort onder de koude kraan.
11. De asperges smaken zouter dan je gewend bent, maar zijn heerlijk in balans met de citroenrisotto en vis.
12. Verhit intussen 1 el olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit de ui en knoflook 2 minuten.
13. Voeg de rijst toe en bak 1 minuut mee.
14. Blus af met de Noilly Prat en laat al het vocht verdampen.
15. Voeg een soeplepel bouillon toe en laat al roerend het vocht verdampen.
16. Herhaal tot de rijst beetgaar is.
17. Neem van het vuur, roer de citroenrasp, mascarpone en pecorino erdoor.
18. Voeg peper en zout toe, laat afgedekt 5 minuten staan.
19. Verhit intussen de rest van de olijfolie en de boter in een koekenpan en bak op hoog vuur de roodbaarsfilets aan beide kanten kort aan.
20. Breng op smaak met enkele druppels citroensap, peper en zout.
21. Serveer de asperges met de risotto en roodbaars.
22. Besprenkel met de boter uit de pan en garneer met de postelein.

* Noilly Prat is een Franse droge vermout en koop je bij de slijterij.

BRON: deliciousmagazine.nl

