



HET WITTE GOUD

Asperges met gebakken schol en peterseliesaus

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g asperges (geschild)
- 🍴 400 g krieltjes
- 🍴 2 scholfilets (drooggedept)
- 🍴 2 el boter
- 🍴 2 el arachideolie

voor de saus

- 🍴 2 el platte peterselie (gehakt)
- 🍴 50 ml bouillon
- 🍴 50 ml droge witte wijn
- 🍴 1 el witte wijnazijn
- 🍴 2 zwarte peperkorrels
- 🍴 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍴 200 ml kookroom
- 🍴 100 g boter (koud, in blokjes)

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, schone droge theedoek

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een stukje van de onderkant van de asperges.
2. Breng water met zout aan de kook, leg de asperges erin en kook ze 5-6 minuten.
3. Schakel de warmtebron uit en laat de asperges met het deksel op de pan circa 15 minuten nagaren in het hete water.
4. Kook intussen de krieltjes.
5. Pureer voor de saus de peterselie met de bouillon en voeg toe aan de witte wijn.
6. Verwarm het wijnmengsel met de azijn, peperkorrels en het sjalotje.
7. Kook in tot $\frac{1}{3}$.
8. Zeef de saus, voeg de room toe en breng weer aan de kook.
9. Klop er op een lage stand zonder te koken de koude boterblokjes door.
10. Breng op smaak met zout en peper en houd de saus warm.
11. Bestrooi de vis met zout en peper.
12. Verhit 2 eetlepels boter en de olie en bak hierin de visfilets in 2-3 minuten per kant goudbruin en gaar.
13. Schep de asperges uit het kookvocht op een schone droge theedoek.
14. Leg de asperges op een warme schaal, leg de visfilets erop en schenk er wat van de saus over.
15. Serveer met de krieltjes.

TIP: Vervang de scholfilets door kabeljauwfilet.

BRON: boodschappen.nl

