



HET WITTE GOUD

Asperges met zalm en bieslooksaus

2 PERSONEN

⌚ 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
- 🍴 snuf peper en zout

MATERIAAL: aspergepan

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 minuten 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.

BRON: leukerecepten.nl

