



HET WITTE GOUD

Asperges met zalm en knoflookboter

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g asperges
- 🍴 1 rode ui, in schijfjes gesneden
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 2 stukken zalmfilet
- 🍴 60 g boter
- 🍴 2 knoflooktenen
- 🍴 ½ bosje peterselie
- 🍴 1½ citroen

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, grillpan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de asperges en de ui over een bakplaat en zorg dat ze niet door elkaar heen liggen.
3. Besprenkel vervolgens met olijfolie, zout en peper.
4. Zet die voor 10 minuten in de oven.
5. Kruid ondertussen de zalm met zout en peper en meng in een kom de boter, knoflook, peterselie, citroenschil en 1½ el citroensap; breng op smaak met zout en peper.
6. Haal de bakplaat met asperges en ui na tien minuten uit de oven en leg de zalm in het midden met de huid naar beneden.
7. Verdeel het knoflookboter-mengsel over de zalm en de groente.
8. Zet de bakplaat voor 8 minuten in de oven.
9. Verdeel de zalm, ui en asperges over de borden en garneer met wat peterselie en een citroenschijfje.
10. Eet smakelijk!

BRON: noorderland.nl

