



## HET WITTE GOUD

### Asperges met zalm en krieltjes

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g krieltjes
- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 85 g ongezouten roomboter
- 🍴 1 g foelie
- 🍴 ½ sjalot
- 🍴 5 g verse peterselie
- 🍴 5 el witte wijn
- 🍴 5 g verse dille
- 🍴 100 g gerookte zalm

**MATERIAAL:** hapjespan, bakpapier, zeef

#### ZO MAAK JE HET:

1. Boen de krieltjes schoon en kook ze in ruim water in 10 minuten gaar.
2. Giet af.
3. Schil ondertussen de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
4. Doe ze in een diepe hapjespan en schenk er zo veel water op dat ze onderstaan.
5. Boen de citroen schoon, rasp de ½ gele schil en snijd de vrucht in 2 parten.
6. Leg 2 partjes citroen, samen met 15 g boter en de foelie bij de asperges in de pan.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout en dek af met een stuk bakpapier, zodat de asperges onder water blijven.
8. Leg de deksel op de pan en breng aan de kook.
9. Laat 2 minuten zachtjes koken en zet het vuur uit.
10. Laat de asperges met de deksel op de pan staan tot gebruik.
11. Snipper de sjalot.
12. Pluk de blaadjes van de peterselie en snijd de steeltjes fijn.
13. Snijd de rest van de boter in blokjes.
14. Doe de wijn met de sjalot en de peterseliesteeltjes in een koekenpan en breng aan de kook.
15. Kook in tot de helft en giet door een zeef.
16. Schenk de wijn terug in de pan en zet het vuur laag.
17. Voeg de blokjes boter 1 voor 1 toe en roer tussendoor met een garde.
18. Breng de saus op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
19. Roer het citroenrasp erdoor.
20. Snijd de peterselieblaadjes en de dille fijn.
21. Verdeel de krieltjes, asperges en zalm over de borden.
22. Bestrooi met de kruiden en serveer met de saus en de partjes citroen.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

