



## HET WITTE GOUD

### Asperges met zalm en witte wijnsaus

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 kg witte asperge
- 🍴 2 zalmfilets (à 150 g, drooggedept, met vel)
- 🍴 1 el boter of olie

#### voor de saus

- 🍴 1 ei
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍴 ½ teentje knoflook
- 🍴 75 ml droge witte wijn
- 🍴 65 g crème fraîche
- 🍴 25 g roomboter
- 🍴 ½ bosje verse dille (fijnggehakt)

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook het ei voor de saus hard, laat ze afkoelen en pel deze.
2. Schil de asperges en snijd het onderste houtachtige gedeelte van de asperges eraf.
3. Zet de asperges rechtop met de kopjes naar boven in een smalle hoge pan en giet er water op tot net onder de kopjes.
4. Voeg wat zout toe.
5. Kook de asperges in circa 20 minuten beetgaar.
6. Bak de stukken zalm in de hete olie of boter; eerst op de vleeskant en laat ze daarna op de velkant gaar worden.
7. Bestrooi ze met wat zout en peper.
8. Fruit de gesnipperde sjalot voor de saus glazig in de olie en pers er de knoflook bij.
9. Breng met de wijn aan de kook en laat inkoken tot de wijn vrijwel geheel verdampt is.
10. Roer eerst de crème fraîche en daarna het fijngehakte ei door de saus.
11. Klop de boter klontje voor klontje door de saus en roer er kort voor het serveren de fijngehakte dille door.
12. Breng de saus op smaak met zout en peper.
13. Schep de vis op een voorverwarmde schaal, schep er de asperges naast en overgiet met de saus.

**TIP:** Lekker met gekookte krieltjes.

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

