



HET WITTE GOUD

Witte asperges met miso beurre blanc en kabeljauw

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 2 stukjes kabeljauw
- 🍴 2 el bloem
- 🍴 50 ml melk
- 🍴 200 gram doperwten, diepvries
- 🍴 klontje boter
- 🍴 zout & peper

voor de miso beurre blanc:

- 🍴 3 sjalotten, in ringetjes
- 🍴 60 ml witte wijn
- 🍴 3 el mirin
- 🍴 2 el witte miso
- 🍴 180 g koude, ongezouten boter, in blokjes

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, grillpan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd één à twee centimeter van het kontje af.
2. Zet ze rechtop in een aspergepan en vul die met koud water.
3. De kopjes moeten boven het water uitsteken, dan worden ze het lekkerst.
4. Leg de deksel op de pan.
5. Zet het vuur aan en als het water eenmaal kookt, laat je de asperges vijf minuten koken.
6. Zet daarna het vuur uit en laat de asperges met de deksel op de pan nog tien tot vijftien minuten staan.
7. Test daarna of ze goed gaar zijn door even met een mesje in het binnenste van de asperge te prikken.
8. Goed? Mooi, dan gaan we door.
9. Haal de kabeljauw achtereenvolgens door de melk en daarna door de bloem.
10. Bak de stukjes vis in een beetje roomboter aan beide kanten tot ze gaar zijn en een beetje bruin.
11. Stoom de doperwten in de magnetron in een afgesloten bakje met een eetlepel water in 3 tot 4 minuten gaar.
12. Laat zolang afgedekt in de magnetron staan.
13. Maak ondertussen de miso beurre blanc.
14. Voeg de sjalot, mirin, wijn en miso toe aan een sausspannetje en breng aan de kook.
15. Laat ongeveer 5 minuten inkoken tot $\frac{1}{3}$ e.
16. Zeef het mengsel en doe de vloeistof terug in de pan.
17. Zet het vuur laag.
18. Voeg dan de klontjes koude boter toe: roer ze één voor één met een garde door de saus, tot ze mooi zijn opgelost.
19. Daarna heb je een zachte, gebonden saus.
20. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
21. Serveer de witte asperges met de miso beurre blanc eroverheen, leg de kabeljauw erop en de doperwten ernaast.

BRON: culy.nl

