



## HET WITTE GOUD

### Witte asperges met zalm en zeewier

**2 PERSONEN**

⌚ 25 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 160 g witte rijst of quinoa
- 🍴 3 norivellen
- 🍴 250 gram witte asperges
- 🍴 1 eetlepel olie, om in te bakken
- 🍴 2 zalmfilets
- 🍴 zout en peper
- 🍴 ½ el mirin of rijstazijn
- 🍴 65 g boter, koud en ongezoeten
- 🍴 ½ el sojasaus
- 🍴 ½ el miso
- 🍴 furikake\*, optioneel

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Was de rijst in koud water net zo lang tot het water helder is.
2. Kook het volgens de aanwijzingen op de verpakking samen met één norivel.
3. Schil de witte asperges rondom en snijd één à twee centimeter van het kontje af.
4. Zet de asperges rechtop in een aspergepan en vul die met koud water.
5. De kopjes moeten boven het water uitsteken, dan worden ze het lekkerst.
6. Doe de deksel op de pan en breng aan de kook.
7. Kook de asperges vijf minuten en zet daarna het vuur uit.
8. Laat de asperges met de deksel op de pan nog tien tot vijftien minuten staan.
9. Kook ondertussen 2 zachtgekookte eieren, 6 minuten.
10. Bestrooi de zalm met wat zout en peper naar smaak en bak in een koekenpan met een scheut olie op laag vuur met de huid naar beneden tot het korstje knapperig is.
11. Zet het vuur hoog en bak in ongeveer een minuut de andere kant van de zalm krokant.
12. Haal de zalm uit de pan en laat hem afgedekt rusten, zodat hij warm blijft.
13. Scheur twee norivellen in grote stukken en voeg ze toe aan de pan.
14. Doe er na 30 seconden één eetlepel mirin of rijstazijn bij en daarna de boter.
15. Laat de boter smelten en voeg zodra deze gesmolten is ½ el sojasaus en ½ el miso toe en mix tot een gladde saus.
16. Schep de gekookte witte rijst op het bord leg de asperges en zalm erop.
17. Snijd het eitje open, zodat de dooier over de rijst stroomt.
18. Bestrooi de asperges met zalm met extra zeewier en eventueel furikake.

\* Furikake is een Japanse smaakmaker die steeds populairder wordt in Nederlandse keukens. Het wordt vaak gebruikt om rijstgerechten mee op smaak te brengen, maar dit Japanse strooisel van (meestal) gedroogde ingrediënten is ook heel erg lekker bij vele andere gerechten. Furikake is ook heerlijk als topping op salades, noedels, sushi en zelfs popcorn! Door de hartige (umami) en lichtzoete smaak past deze smaakmaker bijna overal bij.

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

