



## Geroosterde groene asperges met kabeljauwvlokken

**2 PERSONEN**

🕒 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🌿 500 g groene asperges
- 🌿 1½ el olijfolie
- 🌿 ½ tl grof zeezout
- 🌿 200 g kabeljauwhaas\*
- 🌿 375 ml visbouillon
- 🌿 125 ml droge witte wijn
- 🌿 ½ teen knoflook, geperst
- 🌿 1 snee wit casinobrood, fijngemalen
- 🌿 ½ el peterselie, fijngesneden
- 🌿 ½ citroen, in partjes voor erbij

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, schuimspaam

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd of breek het houtachtige uiteinde van de asperges.
3. Verdeel de asperges over de bakplaat.
4. Besprenkel de asperges met 1 el van de olijfolie en bestrooi ze met het zeezout.
5. Rooster de asperges in de voorverwarmde oven in 13-15 minuten (afhankelijk van dikte) knapperig gaar.
6. Breng de kabeljauwhaas in de bouillon met de wijn tegen de kook.
7. Draai het vuur uit en laat de vis afgedekt 5 minuten garen.
8. Verwarm in een koekenpan de rest van de olijfolie.
9. Bak de knoflook 1 minuut zachtjes.
10. Schep het broodkruim erdoor en bak in 3-4 minuten al omscheppend goudbruin en krokant.
11. Schep de peterselie en zout naar smaak door het krokante kruim.
12. Neem de kabeljauwhaas met een schuimspaam voorzichtig uit de pan en verdeel in mooie vlokken.
13. Leg de asperges op de borden.
14. Verdeel de kabeljauwvlokken over de asperges en bestrooi met het broodkruim.
15. Serveer met de partjes citroen.

**TIP:** Lekker met een puree van 1 deel aardappel en 1 deel wortel.

\* Kies kabeljauwhaas met een verantwoord keurmerk of kijk op [goedevis.nl](http://goedevis.nl) voor een alternatieve verantwoorde vis, zoals zwarte koolvis of schelvis.

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

