



Groene asperges en zalm in mosterdsaus

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 zalmotten
- 🍴 1 tl mosterd
- 🍴 1 tl tijm
- 🍴 peper en zout
- 🍴 200 g groene asperge tips
- 🍴 200 g witte rijst
- 🍴 2 el kappertjes

voor de mosterdsaus

- 🍴 1 ui
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 250 ml kookroom
- 🍴 1 tl tijm
- 🍴 2 el fijne mosterd
- 🍴 peper en zout
- 🍴 1 el honing

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng mosterd, tijm, peper en zout door elkaar en wrijf hier de zalmotten mee in.
2. Verhit in een pan een beetje boter en bak de zalm aan beide zijdes ongeveer 3 minuten.
3. Haal nu uit de pan en leg de zalm moten even aan de kant.
4. Kook in een kookpan de groene aspergetips beetgaar in ongeveer 6 minuten.
5. Kook in de tussentijd de rijst zoals op de verpakking staat.
6. Maak de pan waar de zalm in gebakken is schoon.
7. Snipper de ui en smelt een beetje boter in een pan.
8. Fruit hierin de knoflook en de ui aan tot ze glazig zijn.
9. Voeg de kookroom, mosterd, honing, tijm, peper en zout toe en meng goed.
10. Voeg ook de zalm moten, asperge tips en kappertjes toe laat de mosterdsaus zachtjes pruttelen.
11. Het gerecht is na ongeveer 5 minuten klaar.
12. Serveer samen met de rijst.

BRON: jaimyskitchen.nl

