



## Witvis met groene asperges en citroenpeper

**2 PERSONEN**

🕒 45 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 100 g boter, op kamertemperatuur
- 🍴 2 tenen knoflook, geperst
- 🍴 1½ el citroenpeper\*
- 🍴 10 g bladpeterselie, blaadjes fijngesneden
- 🍴 ½ bio citroen, rasp en sap + extra citroenpartjes voor erbij
- 🍴 2 witvisfilets\*\* à 220 g met vel
- 🍴 125 g haricots verts of dunne sperziebonen
- 🍴 50 g doperwtten vers of diepvries
- 🍴 175 g dunne groene asperges, onderkantjes eraf gesneden
- 🍴 2 sjalotten, in flinterdunne ringen geschaafd
- 🍴 5 el Parmezaanse kaas, fijn geraspt

**MATERIAAL:** stoommand (35 cm Ø), bakpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Vul een pan waarop de stoommand past voor driekwart met water en breng aan de kook.
2. Zet de stoommand erop.
3. Knip een passend rond stuk bakpapier voor in de stoommand en prik op veel plaatsen in met een satéprikker.
4. Leg in je stoommand.
5. Doe intussen de boter in de kleine kom van de mixer en klop licht en luchtig met de ballongarde.
6. Meng de geklopte boter met de knoflook, citroenpeper, peterselie en citroenrasp.
7. Breng op smaak met zout en evt. nog meer peper.
8. Doe de helft van deze peterselieboter in een steelpan en laat al roerend smelten op matig vuur.
9. Kwast de visfilets er royaal mee in en bestrooi met zout en peper.
10. Leg de visfilets in de stoommand.
11. Stoom afgedekt in 8-10 min. gaar.
12. Laat 5 min. rusten.
13. Doe intussen de haricots verts of sperziebonen, doperwtten en asperges in een grote pan met licht gezouten kokend water en kook ze in 2-3 min. beetgaar.
14. Giet af, laat 1 minuut uitlekken, doe over in een grote kom en schep om met de helft van de overgebleven peterselieboter.
15. Voeg de sjalotten en Parmezaan toe, bestrooi met peper en zout en verdeel over borden.
16. Leg de visfilets erop en schep de rest van de peterselieboter erop.
17. Serveer met citroenpartjes.

\* Citroenpeper is bij veel supermarkten te koop. Of vijzel wat geraspte citroenschil door je peper heen.

\*\* Neem voor witvisfilet bijv. kabeljauw, heilbot of zeewolf, je hebt een beetje stevig visvlees nodig.

**TIP:** Je kunt de groenten ook stomen – de stoomtijd is gelijk aan de kooktijd – dan behouden de groenten nóg meer smaak.

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

