

Asperges met zalm en hollandaisesaus

Gebruiksmoment:

Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingswijze: Oven

Bereidingstijd: 45 minuten

Soort keuken: Nederlands



Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappels
- 1 kg asperges
- 4 zalmmoten met vel (circa 200 gr per persoon)
- olijfolie
- 4 el panko
- 2 el fijngehakte kervel + extra om te serveren
- witte peper
- zeezout
- 100 gr boter, kamertemperatuur
- 2 eidooiers, kamertemperatuur
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el citroensap

Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Daarna ga je schillen: zowel de aardappels als de asperges (goed schillen dus met een dunschiller). Zet de aardappels op het vuur in een bodempje water (net onder staan) met zout en laat 15-20 minuten koken totdat ze gaar zijn. Giet af en laat uitstomen met de deksel op de pan totdat je gaat serveren.

Smeer de zalmmoten in met een dun laagje olijfolie en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Meng de panko met 2el fijngehakte kervel, witte peper en zeezout en verdeel dit mengsel over de bovenkanten van de zalmmoten. Zet de schaal in de oven en bak de zalm in 20 minuten.

Vul een (asperge)pan met heet water (voldoende zodat de asperges straks onder staan). Breng aan de kook met een klont boter en snuf zout. Leg de asperges in het

kokende water en zet het vuur lager. Laat 8 minuten koken en zet daarna het vuur uit. Laat daarna nog 10 minuten nagaren.

Zorg dat er alvast 4 borden klaar staan en een bakje met de kervel om te garneren. Ongeveer 5 minuten voordat de asperges klaar zijn smelt je 100gr boter in een steelpannetje en verwarm je dit kort. Doe de 2 eidooiers in een hoge maatbeker en klop schuimig met de staafmixer. Zet een bakje met de witte wijnazijn en citroensap in de magnetron en verwarm tot heet. Schenk dit rustig bij de eidooiers met de staafmixer aan en schenk daarna heel langzaam de hete boter in een straaltje bij de eidooiers terwijl je de staafmixer nog steeds aan hebt staan. De saus wordt zo vanzelf dik. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de asperges met een schuimspaan uit de pan en verdeel over de borden. Leg op ieder bord ook een zalmoot en een aantal aardappels. Garneer met hollandaisesaus en gehakte kervel en serveer direct. Overgebleven hollandaisesaus zet je ook gewoon op tafel.