

ASPERGES MET ZALMTATAAR

Gebruiksmoment: Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingswijze: Oven

Bereidingstijd: 20 minuten

Soort keuken: Nederlands



Ingrediënten

- 1 kg asperges
- 100 gr gerookte zalm
- 200 gr verse zalm
- 15 gr (zalm) kaviaar
- klontje roomboter
- 4 dl mayonaise
- 1/2 dl witte wijn
- 5 takjes saffraan
- zout
- witte peper
- 2 dl room
- iets suiker

Vorbereiding

De verse en gerookte zalm pureren en op smaak brengen met peper en zout. Witte wijn en saffraan verwarmen, door de mayonaise roeren die verdund is met een beetje room. Kook de asperges gaar met zout suiker en een klontje boter.

Bereidingswijze

Sla de room half stijf met een snufje zout. Maak platte schijven van de zalmtartaar, bestrijk ze met de geslagen room en versier ze met de (zalm)kaviaar. Leg de schijf midden op een bord, leg er de asperges bij en giet de saffraan-mayonaise over de asperges.

(Serveer)tip: Seveer er kleine nieuwe aardappeltjes bij.