

Ingrediënten voor 4 personen

8 Barramundi filets, 24 groene asperges olijfolie Voor de gebakken aardappelen: 8 rode aardappelen met mooie schil 1 theel oregano 1 theel peterselie 1 theel verse rozemarijn ( kan vervangen worden door tijm) vers gemalen peper zeezout olijfolie Voor de saus: boter melk bloem peper en zout 4 ons krabvlees of surimi 1 eetl peterselie 1 eetl dille 1 eidooier

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Australisch  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Barramundi Caracas

Barramundi is een vissoort die voorkomt in de rustige stromende rivieren en de zogenaamde "creeks" in het noorden van Australie. Bij de betere visboer kun je deze vis verkrijgen.

### Bereidingswijze

Kook de asperges in kokend zout water in 2-4 minuten gaar ( al dente). Verhit in een koekepan 2 eetl. olijfolie. Bak hierin de visfilets met velzijde boven tot half gaar. Keer de vis en bak tot gaar Saus: Maak een roux met de boter, bloem en melk. Doe hierin het krabvlees Met gehakte peterselie en dille. Doe van t vuur af een eidooier erdoor

### Serveertips

Leg 6 asperges waaivormig op bovenkant van elk bord. Leg enkele aardappelstukjes links op bord en enkele rechts op bord ( 6-8 blokjes per bord). Leg de visfilets over de onderkant van de asperges (laat de filets elkaar overlappen). Schenk de krabsaus over de vis. En sprenkel nog wat peterselie rond de vis. Hier kan eventueel een tomatensalade bij worden geserveerd. Eet smakelijk