

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo witte asperges - 1 theelepel suiker - 4 stukken zalmfilet van plm. 100 gram - 3 eetlepels fijngesneden dille - 200 gram creme fraiche - 1 klein glas witte wijn - 1 klein sjalotje of stukje ui - peper, zout - olie of boter om te bakken

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Asperges met zalm en dilleroomsaus

Een verrukkelijke combinatie: de zachte smaak van de asperges doet het heel goed bij de gebakken zalm en de romige - op witte wijn - gebaseerde dillesaus.

Hulpmiddelen

Koekenpan - kleine pan - aspergepan

Vorbereiding

Schil de asperges, verwijder de houtige onderkanten. Snipper het sjalotje.

Bereidingswijze

Kook de asperges in ruim water met suiker in plm. 20 minuten beetgaar. Laat ze goed uitlekken. SAUS Verhit 1 eetlepel boter. Bak hierin het sjalotje glazig (beslist niet bruin). Blus af met de wijn en laat alles inkoken tot er bijna geen vocht meer over is. Doe de creme fraiche erbij en breng dit nu ook aan de kook. Laat zover inkoken tot je een wat dikkere saus hebt gekregen (plm. 5 minuten). Roer vlak voor het opdienen de fijngesneden dille erdoor. ZALM Verhit de olie of boter in een koekenpan. Bestrooi de zalm met peper en zout en bak de zalm snel aan beide kanten bruin (totaal plm. 5 minuten afhankelijk van de dikte). De zalm moet van binnen nog rosé blijven anders wordt deze droog.

Serveertips

Lekker met gekookte aardappelen

