

#### Ingrediënten voor 4 personen

1,25 kg. asperges, geschild. 2 dl. visfond, uit potje. 5 eetl. droge witte wijn. 4 dl. slagroom. 25 gram boter. enkele druppels limoen sap. ca. 600 gram gefileerde noorse zalm, in 4 niet al te dunne plakken. zout. witte peper uit de molen. ca. 4 eetl. olijfolie. 1,5 eetl. fijngesneden bieslook.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Montignac  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## asperges met geroosterde noorse zalm

### Vorbereiding

Snijd aan de onderzijde van elke asperge een stukje (ca. 3 cm.) af. leg de asperges een kwartier lang in ruim koud water.

### Bereidingswijze

Breng een royale hoeveelheid water in een passende pan aan de kook. voeg per 2 liter 1 theelepel zout toe. leg de asperges in het kokende wateren laat ze boven een niet al te hoog afgestelde warmtebron, met het deksel op de pan, 10-14 minuten koken. schakel daarna de warmtebron uit en laat de asperges even uitlekken. houd ze warm op een voorverwarmde schaal die kan worden afgedekt met alu folie. breng in een pannetje met dikke bodem visfond en wijn aan de kook. laat alles zolang zachtjes koken tot er door het indampen niet veel meer dan een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid is overgebleven. voeg daarna de room toe en laat alles dan nog zolang zachtjes koken tot een licht gebonden saus is verkregen. voeg zout, peper en eventueel enkele druppels limoensap toe. klof er daarna nog een klontje boter door. houd de saus warm in een met kokend water omgespoelde thermoskan. spoel de zalmfilets onder stromend koud water. maak de vis droog met keukenpapier. wrijf de filets lich in met wat zout en peper. bestrijk ze daarna aan weerszijden met een kwastje olijfolie. bestrijk een reeds verhitte grillpan of plaat eveneens met wat olijfolie. rooster de zalmfilets niet veel langer dan 2 minuten aan elke zijde( de tijd is afhankelijk van de dikte van de filets). bestrooi de zalm met wat bieslook.

### Serveertips

Geef er een komkommersalade (met dille) bij.