



Asperges met gerookte zalm en hollandaisesaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram witte asperge
1 snuifje zout
250 gram hoeveboter
3 eierdooiers
1 deciliter witte wijn
1/2 deciliter water
1/2 citroen
peper en zout
200 gram gerookte zalm
3 takjes peterselie (fijngesnipperd)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges met een dunschiller. Breek het onderste stukje van de asperge af.
- 2.** Leg de asperges in koud lichtgezouten water. Breng het water tot tegen het kookpunt. Als het water kookt, zet je het meteen af. Laat de asperges nog een 10-tal minuten rusten in het warme water. Controleer of de asperges gaar zijn vooraleer je ze uit het water schept en laat uitlekken.
Laat de boter smelten op een zacht vuur. Neem de gesmolten boter van het vuur en schep het stremsel voorzichtig weg. Hou de boter daarna warm op een zacht vuur.
- 3.** Doe de eierdooiers in een pan. Voeg de witte wijn en het water toe. Klop tot een schuimig mengsel. Zet de pan op het vuur en blijf kloppen tot de saus lichtgebonden en schuimig is.
- 4.** Giet de geklaarde boter voorzichtig bij de saus. Blijf kloppen. Voeg het sap van de citroen toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Verdeel de asperges over de borden, lepel de saus erover en werk af met de gerookte zalm.
- 6.** Bestrooi met de peterselie.