



Gebakken forelfilet met asperges en frambozendressing

Benodigdheden: 40 forelfilets, bloem, anglaise, Panko, smaakstoffen, 2 roomboter. 250 gram gebruneerde amandelschaafsel. **Twee asperges** p.p. Een bos radijsjes.

Jelly: 1½ liter wortelsap, 20 gram agar-agar, zout.

Rode wijnsaus van 2 flessen rode wijn, tijm, gembersiroop, 150 gram roomboter, allesbinder.

Frambozendressing van 500 gram gesmolten boter, scheut frambozendressing, pepermolens, gehakte peterselie en kervel.

Roompuree van 2 kg aardappelen, 200 cc crème fraîche, 150 gram roomboter.

Werkwijze: **Asperges** schillen en van de schillen een fond trekken.

Zeven en de asperges vijf minuten zachtjes koken en in het vocht laten afkoelen.

Forelfilets verwennen met zout en peper. Door de bloem halen, anglaise, Pank en kort bakken.

Kervel/peterselie fijn hakken. **Radijsjes** in plakken snijden. **Jelly koken.**

Roompuree maken door de aardappelen in vieren te snijden, 20 minuten koken, afgieten, droog koken en pureren. **Monteren** met gesmolten boter en crème fraîche. In drie spuitzakken verdelen.

Rode wijn met tijm inkoken tot 7 dl. Zeven.

Op smaak brengen met zout, peper, gembersiroop en dit lichtelijk binden met alles binder.

Denk eraan, alles in drieën verdelen om het eten zo warm mogelijk te serveren.

Opmaak: In het **midden** van de warme borden een brede **streep rode wijnsaus** met daarin **twee asperges**.

Daar boven **drie bolletjes roompuree** met als **decoratie** een plak **radijs** erop.

Er tussen **drie blokjes jelly** van 1 x 1 cm

Vooraan de forelfilet, genappeerd met de **frambozendressing**, bestrooid met amandelschaafsel.