



Gefrituurde zeetongfilets met asperges

Benodigheden: Filets van 5 zeetongen, bloem, anglaise van 5 eieren, olie, zout.
2 pakjes Panko. Reepjes bieslook. Drie kg. asperges, (2 asperges p.p.)

Aspergecrème van 100 gram margarine, 120 gram bloem, 1 liter kookroom,
2 liter aspergefond, smaakstoffen. 1 bieslook, 1 peterselie.

Puree van 1 kg. bonken, 100 gram boter. **Peterselieolie.**

Werkwijze: Asperges schillen en van de schillen een fond trekken. Onderste gedeelte (2 cm en voor de crème gebruiken) wegsnijden en de asperges in vier gelijke delen snijden. **Zes minuten** blancheren in het aspergefond. **Koud spoelen** en au beurre opwarmen.

Aspergecrème door een **roux** te maken van 100 gram margarine en 120 gram bloem. Aspergefond, kookroom en stukjes asperges toevoegen en aan de kook brengen. Smaakstoffen erbij. **Pureren** in de blender en daarna door de **bolzeef** wrijven.

Zeetongfilets in de lengte in smalle repen van 1 cm. snijden, 1 stuk vouwen tot een strik en de overige in de lengte laten. Verwennen met peper en zout, door **de bloem** halen, vervolgens door **de anglaise** en als laatste door **de Panko**. Zwemmend frituren.

Proefbord maken.

Opmaak: In het **midden** van de **grote soepborden** een bolletje **aardappelpuree** spuiten met daarin **vier** stukken **asperges zonder kop** en **twee** stukken **met kop**.

Een klein beetje **aspergecrème** met een **maatbeker** er omheen draperen en **garneren** met enkele **druppels peterselieolie**.

Bovenop de drie stukken **gefrituurde zeetongfilets** leggen met twee takjes **bieslook**.