



### **Gekookte asperges met gerookte zalm**

**Benodigheden:** Vier asperges per persoon, 1 hele gerookte en getrancheerde zalmfilet, 80 gram stevige gekookte vis p.p. b.v. snoekbaarsfilet, zeewolffilet, botervis, tilapiafilet, tonijn. Potje imitatie kaviaar, 1 grote gekookte langoustine p.p., tuinkers, 1 bos korenarenasperges. **Peterseliesaus.**

**Werkwijze:** Casserole met water op het vuur zetten. Asperges 1½ keer rond schillen en de schillen in het water ongeveer 15 minuten zachtjes mee laten koken. **Passeren.**

Uiteinde van de asperges wegsnijden en in het aspergekookvocht, tien minuten zachtjes koken.

**Asperges goed droogdeppen en koel zetten.**

De vis in reepjes van 40 gram snijden en vijf minuten pocheren. Besprenkelen met de peterseliesaus.

De gepocheerde stukken vis omwikkelen met de gerookte zalm en de zijkanten bijsnijden.

**Koel zetten.**

**Opmaak:** De vier asperges in het midden van de koude borden leggen en deze royaal besprenkelen met de peterseliesaus. Daarop twee stukken omwikkelde vis met een grote langoustine erop, versierd met een theelepel kaviaar, geblancheerde korenaar en een pluk tuinkers.