

Recept

Asperges met zalm

Benodigheden

- ✓ 1,5 kilo geschilde asperges
- ✓ grof zeezout, foelie, klontje roomboter
- ✓ 500 gram verse zalmfilet, in dunne plakken
- ✓ 1 grote buffelmozzarella, in stukjes
- ✓ 6 eetl. olijfolie
- ✓ 2 eetl. kappertjes, uitgelekt
- ✓ 2 eetl. kervelblaadjes
- ✓ 1 theel. geraspte limoenschil
- ✓ peper en zout



Bereiding

Doe de asperges in een brede pan waar ze liggend in passen en zet ze onder koud water. Voeg hier het zeezout, foelie en de roomboter aan toe en leg er een theedoek bovenop (in de pan, om de asperges onder water te houden). Zet de pan op het vuur en laat de kook 5 minuten lang er goed overheen komen. Het staat u vrij om ze langer te koken, maar op deze manier zijn ze mooi beetgaar. Laat de asperges uitlekken en halveer ze. Verdeel de zalm, asperges en mozzarella over 4 borden. Verwarm de olie op zacht vuur en roer de kappertjes, kervel en limoenrasp erdoor. Breng dit op smaak met versgemalen peper en zout en schenk deze dressing over de borden met zalm en asperges.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 19

EET SMAKELIJK!

