



WITTE ASPERGES MET KABELJAUW, HOLLANDAISE SAUS EN AARDAPPEL-PETERSELIE PUREE

NODIG

4 stukjes kabeljauw
20 witte asperges, geschild
4 eidooiers
1 el witte wijnazijn
sap van 1 citroen
250 gram boter
peper en zout
snufje nootmuskaat
klontje boter
scheutje melk
bosje peterselie gehakt
aardappels
1 el bloem

DOEN

1. Stoom de asperges 12 minuten in de stoomoven of kook ze 5 minuten in ruim water, haal de pan van het vuur en laat 15 minuten doorgaren (met deksel op de pan).
2. Kook de aardappels gaar. Ondertussen dep je de kabeljauw, doe je er een beetje bloem, peper en zout naar smaak op.
3. Bak de vis in olie aan beide kanten ongeveer 4 minuten. Maak een puree van de aardappels samen met gehakte peterselie, scheutje melk, klontje boter, snufje nootmuskaat, peper en zout naar smaak.
4. Klop de eidooiers met citroensap en witte wijnazijn ongeveer 5 minuten luchtig au bain-marie. Voeg heel langzaam de gesmolten boter toe aan het mengsel. Zorg ervoor dat de boter ongeveer dezelfde temperatuur is, om schiften te voorkomen. Breng de saus op smaak met peper en zout.
5. Verdeel de asperges over de borden, schenk er wat Hollandaise saus op en leg er een stukje kabeljauw op. Daarnaast leg je een lepel stampot. En nu... smullen maar!!!!

ULITEM
GENIETEN



WWW.BONAPETIT.NU