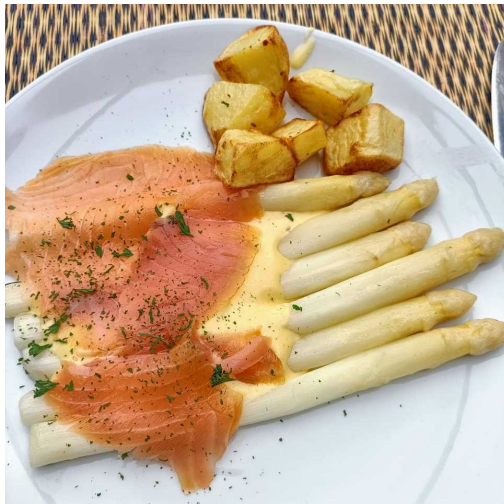


Asperges met gerookte zalm en mousselinesaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Saus, Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Asperges

Hollandaisesaus

room

gerookte zalm

vastkokende aardappels

zonnebloemolie

Bereiding

Asperges sous vide bereiden.

Room lobbig kloppen

Aardappelen in gelijkmatige stukken snijden, spoelen, drogen en in een kom mengen met wat olie.

Bak de aardappelen in de airfryer, 15 minuten op 200 graden.

Hollandaisesaus maken.

De plakken gerookte zalm los van elkaar leggen om wat te 'verluchten'.

Hollandaisesaus mengen met de lobbige room (2/3 hollandaisesaus, 1/3 room)

Schik de asperges op de warme borden, oversaus, doe er wat mousselinesaus overheen en daarop enkele plakjes gerookte zalm.

Enkele gebakken aardappeltjes erbij schikken.