

Zalm - asperges met hollandaisesaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Zalmfilets

bloem

zout + cayennepeper

boter + arachideolie

asperges sous vide bereid

hollandaisesaus

Bereiding

Bereid de asperges sous vide of kook ze in licht gezouten water in 10 minuten beetgaar.

Zalmfilets droogdeppen.

Bloem met zout en cayennepeper mengen en op een plat bord uitspreiden.

Verhit in een koekenpan boter en olie.

Maak de voorbereidingen voor de hollandaisesaus: boter smelten, eidooiers mengen met citroensap en water of witte wijn.

Haal de zalmfilets door de gekruide bloem en bak in de hete vetstof aan beide zijden tot een mooie korst. Bak niet te lang zodat de zalm van binnen nog lekker sappig blijft en niet uitdroogt.

Maak de hollandaisesaus.

Serveer met gekookte of gebakken aardappelen.