

Asperges met zalm en aardappelpuree

hoofdgerecht - bereiden 60 min - 4 personen



Bron	Allerhande 5 2005
Keuken	Hollands
Type	hoofdgerecht, vis
Kooktechniek	koken
Bevat	Energie 745 kcal- Eiwit 25 g- Vet 54 g- Koolhydraten 40 g (per eenpersoonsportie)

Snelcode: 334910

Met een snelcode heeft u het recept zo weer gevonden op www.ah.nl/recepten. Typ het nummer in bij de receptenzoeker en u springt in een keer naar het recept. Wel zo handig!

Ingrediënten

750 g vastkokende aardappels (bijv. pommes primeur, zak a 1 1/2 kg)

1 kg witte asperges

1 citroen

125 g boter

2 stukjes foelie

1 ei, losgeklopt

125 ml slagroom (op kamertemperatuur)

1/2 zakje verse bieslook (a 25 g), in stukjes geknipt

400 g gerookte zalmfilet (Schotse), in smalle repen

erover schenken. Puree eraast scheppen. Met rest van bieslook bestrooien.

Bereiden

Aardappels schillen, in stukken snijden en in weinig water met zout in 20-25 min. gaarkoken. Asperges schoonmaken. Citroen halveren en 2 plakjes ervan snijden. Rest van citroen uitpersen. In wijde pan laag water met 1 el boter, citroenplakjes, foelie en wat zout aan de kook brengen. Asperges erin leggen en 10 min. zachtjes koken. Vuur uitzetten en asperges afgedekt nog 5-10 min. in water laten nagaren. Aardappels afgieten, in pan even droogstomen en tot niet te fijne puree stampen. Ei, slagroom, citroensap en 1 el boter erdoor roeren. Puree met garde luchtig kloppen en helft van bieslook erdoor scheppen. Puree tot gebruik warmhouden. Rest van boter smelten. Asperges met schuimspaan uit pan nemen en per stuk of per twee in zalmfilet rollen. Asperges over borden verdelen en wat gesmolten boter