

Gebakken asperges met zalm, een zacht currysausje en asperge-aardappel

Ingrediënten:

Voor 4 personen

Asperge-aardappel:

- 4 vastkokende aardappelen
- 4 asperges
- 100 gr gerookte bacon
- 2 eieren
- 200 gr champignons
- 10 blaadjes munt
- 50 gr zure room

Currysaus:

- Madras currypoeder
- 250 ml kookroom
- 2 eieren
- ½ runderbouillon (blokje)

Asperges en zalm:

- 1 kg witte asperges
- 4 x 200 gr rauwe zalm

Bereiding:

Asperges:

- Schil de asperges
- Bak ze goudbruin en knapperig

Zalm:

- Verwarm de oven voor op 150°
- Bak de zalm kort aan op vel op een hoog vuur
- Laat verder garen in de oven op 150° gedurende 5 minuten

Currysaus:

- Laat de room samen met 100ml kookvocht inkoken tot saasdikte
- Voeg het bouillonblokje toe.
- Voeg naar smaak currypoeder toe. Het scherpe van de curry kan je afzwakken door een klein scheutje ketchup toe te voegen.
- Plet de hardgekookte eieren met een vork.



Asperge-aardappel:

- Was de aardappelen en hol ze uit
- Kook de uitgeholde aardappelen beetgaar
- Kook de inhoud van de aardappelen gaar
- Kook de eieren hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze
- Snij 4 asperges in dunne schijven en houd 4 toppen apart
- Maak de champignon schoon, snij in kleine stukken en bak in wat boter
- Snij de gerookte bacon fijn en bak in wat boter
- Meng de gekookte aardappelvulling met de champignons, de aspergestukken en de geplette eieren en de gebakken bacon.
- Breng op smaak met zure room en fijngesnipperde munt
- Vul de aardappel op en werk af met een aspergetop.

Smakelijk!

