

Gerookte zalm met groene asperges en mierikswortelroom

Nodig (4 pers)

*250 gram gerookte zalm
600 gram groene asperges
4 bladerdeegschuitjes of bladerdeegkommetjes
100 ml slagroom
2 koffielepels mierikswortelpasta
1 citroen
enkele toefjes verse dille*

Bereiding

Groene asperges moeten niet geschild worden. Je kan wel een beetje van de onderkant schillen met een dunschiller. Zet de asperges voor het koken eerst 15 minuten met de onderkant in koud water. Gebruik voor het koken een pot zonder deksel, want anders verliezen de asperges te veel van hun groene kleur. Het kan ook helpen wanneer je een snuifje bicarbonaat (bakpoeder) aan het kookwater toevoegt.

Kook de asperges gedurende 3-4 minuten tot beetgaar.

Haal ze uit het water en laat afkoelen.

Klop de slagroom en schep er de mierikswortelpasta doorheen.

Serveer de asperges met een plakje zalm.

Zet hiernaast een bladerdeegkorfje met de mierikswortelroom.

Versier nog met wat dille en een stukje citroen.

Drink hierbij liefst een droge witte wijn.