

Gekookte asperges met Hollandaisesaus

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

4-6 asperges per persoon (wit of violet, AA of AAA)

voor de gastric:

150 ml droge witte wijn

100 ml witte wijnazijn

10 peperkorrels, gekneusd

½ sjalot (fijngesneden)

dit alles laten inkoken tot eenderde en zeven door een fijne zeef

of sap van een citroen

2 eidooiers

125 gr gesmolten boter (lauwwarm, niet heet)

beetje zout, gemalen peper

gerookte Sockeyezalm

toast van desembrood (of gekookte, stevige aardappeltjes)

beetje waterkers, kort gekookte verse groene erwten

Bereiding:

Snij een eventueel droog/houtig uiteinde van de asperges. Schil ze – liggend op de snijplank – met een dunschiller voor de zekerheid met enige overlap zodat ze rondom minstens één keer geschild zijn.

Leg ze met een vochtige doek afgedekt weg tot het moment van koken.

Breng ze in een wijde pan in lichtgezouten water aan de kook. Doe na 2-3 minuten het vuur uit en laat ze afgedekt staan*. Maak ondertussen de saus.

Zet en ruime kom met de gastric (of citroensap) met eidooiers boven een pan met een laag kokend water. De kom raakt het kokend water niet. Klop de inhoud stevig tot het begint te binden. Giet er dan in een dunne straal al loppend de gesmolten boter bij. Haal de kom boven de pan vandaan. Breng op smaak met peper en zout.

Schep met een schuimspaan de asperges voorzichtig op de borden. Serveer met de warme saus, gerookte zalm en wat geroosterd brood.

*Pas de kooktijd aan aan de dikte van de asperges: (dunne, A-klasse 2-3 minuten, AA klasse 5 minuten en AAA-klasse 8 minuten).