

Vineyard.

Asperges met tagliatelle, gebakken zalm, spinazie en saus beurre blanc

Let op: de exacte tijden van de bereiding zijn een indicatie en afhankelijk van de dikte van de asperges en de vorm van de zalmfilet. Koken gaat op gevoel en de aangegeven tijden zijn richtlijnen.

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

500 gram asperges
2 x 150 gram zalmfilet met huid
100 gram tagliatelle
300 gram spinazie
sud en sol tomaat
olijfolie

Ingrediënten beurre blanc

200 ml witte wijn
1 stuk sjalot, schoon in ringen
200 ml room
100 gram koude boter in blokjes
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
5 gram peperkorrels

Bereiding

Leg de zalmfilet met de huid naar beneden in een schaal. Rasp er wat sinaasappelschil overheen en bestrooi met wat peper en zout, afdekken met plastic. Schil de asperges: door ze plat op een snijplank te leggen tijdens het schillen, breken ze minder snel. Snij 3 cm van de onderkant af en kook ze in een pan kokend water met zout 10 minuten. Laat de asperges in het vocht afkoelen.

Breng de wijn met de sjalot en de kruiden aan de kook en laat 10 minuten trekken. Zeef de kruiden er uit, voeg de room toe en kook de saus voor de helft in. Haal de pan van het vuur en klop de koude boter er stuk voor stuk door tot deze opgenomen is. Breng de saus op smaak met zout.

Bak de zalm aan beide zijde tot deze lichtbruin is en gaar de zalm in een voorverwarmde oven van 180 graden ongeveer 8 minuten.

Fruit een gesnipperd uitje aan in de olijfolie en bak hier in kort de spinazie. Kook de tagliatelle in ruim water met zout, giet deze in een vergiet en roer er wat olijfolie en de gesneden sud en sol tomaat door.

Maak alles weer even warm en verdeel het over de borden. Bon appetit!