

# Asperges met balsamico-mosterdsaus & zalm

## Ingrediënten

- 2 sjalotten
- 1,5 eetlepel korrelige dijonmosterd
- 4 eetlepels witte balsamico
- zout
- peper
- suiker
- 5-6 eetlepels olie
- 2 kilo witte asperges
- 750 gram aardappels
- 1 eidooier
- 2-3 eetlepels boter
- 600 gram zalmfilet
- dille om te garneren
- bakpapier

4 pers  
1 1/2 x

## Bereidingswijze

Schil de sjalotten, hak ze fijn en roer ze door de mosterd met de balsamico. Breng op smaak met zout, peper en suiker en roer er 3-4 eetlepels olie doorheen. Laat de saus trekken. Was ondertussen de asperges, schil ze en snijd de houtige einden eraf. Schil en was de aardappels en rasp ze grof. Roer de eidooier, zout en peper erdoor. Verhit de boter in porties in de pan en bak hierin ca. 12 kleine aardappelkoekjes aan beide zijden goudbruin. Houd de aardappelkoekjes warm op een blik met bakpapier. Laat de asperges ondertussen gaar koken in water met 1 kleine theelepel zout en 1 kleine theelepel suiker. Was de zalm en dep hem droog en snijd hem in 4 stukken. Verhit in een tweede pan 2 eetlepels olie en bak de zalm hierin aan elke kant 1-2 minuten krachtig aan en strooi er zout over. Haal de asperges met een schuimspaan uit de pan en laat ze goed uitlekken. Doe de asperges met de zalm en 2 eetlepels saus op de borden. Serveer de aardappelkoekjes en de overige saus er apart bij.

Asperges 10 min - En lang genoeg!  
--- en dan met de deksel  
erop met heet water laten  
staan.