



Salade van verse zalm met asperges

- 12 Groene asperges
- 36 Hollandse asperges
- 900 gr. gefileerde verse zalm
- 1 ½ krop sla
- 1 ½ krop friséesla
- Versgemalen peper en zout

Voor de vinaigrette:

3 theel. Dijonmosterd

6 eetl. Witte-wijnazijn

18 eetl. Maisolie

versgemalen peper en zout



Voor de garnering:

24 Kerstomaatjes

enkele takjes kervel

- Snijd de onderste punten van de asperges, schil de witte asperges. Breng water aan de kook met zout en doe de witte asperges erin, voeg na 5 minuten de groene asperges toe en laat ze nog 5 minuten koken. Neem de pan van het vuur en laat de asperges in het kookvocht afkoelen
- Snijd de zalm in 12 plakken en bestrooi ze met peper en zout. Zet beide soorten sla 15 minuten in water met ijsblokjes, laat ze uitlekken.
- Roer voor de vinaigrette de mosterd en de azijn door elkaar. Voeg langzaam al roeren de olie toe en breng de vinaigrette op smaak met peper en zout.
- Verwarm een pan met anti-aanbaklaag en bak hierin de plakken zalm om en om.

Serveren:

Meng een beetje vinaigrette door de sla en verdeel hem op de 12 borden. Haal de asperges door de dressing en verdeel ze op de sla. Leg de warme zalm erop en garneer met gehalveerde kerstomaatjes en toefjes kervel.