

Tagliatelle van asperges met goujonettes van vis en kervel –botersaus

Ingrediënten (10 personen):

1 kg vis (kaubeljauw, roodbaars)

30 witte asperges AA

100g lamsoor

50g zeekraal

250g boter

1 bos kervel

3 gesnipperde sjalotten

Nieuwe aardappelen

1 dl witte wijn

2 dl visfond

1 dl room

100g boter

Mespuntje kerry



Bereiding:

Schil de asperges van kop naar kont, kontjes verwijderen. Schaaf de asperges op de mandoline tot tagliatelle.

Portioneer de vis, snijd in gelijke stukken, Leg op een beboterde schaal en voeg peper en zout toe. Hak de kervel fijn. Fruit een sjalotje, voeg de boter toe en laat afkoelen in de koelkast. De kervel vervolgens door de koude boter roeren. Met dit smeersel de vis insmeren en koud zetten tot gebruik.

Tourneer nieuwe aardappeltjes tot een mooie, gelijke vorm en kook deze tot ze net gaar zijn in water met zout.

Voor de botersaus de sjalotjes aanfruitsen in boter. Myoteer de kerry en blus af met witte wijn, room en visfond. Op smaak en dikte reduceren

Kijk de lamsoor en zeekraal goed na. Maak schoon indien nodig. A la minute aanfruitsen met de asperges.



Zet de vis in een oven van 180 graden (ongeveer 6 minuten)

Roerbak de asperge tagliatelle tot deze beetbaar is. Voeg de lamsoor en zeekraal toe en laat even meebakken.

Verwarm de aardappeltjes in de roomboter

Dresseer de tagliatelle midden in een diep bord. Leg hier de goujonettes op, aardappeltjes rondom leggen