

Asperges met zalm en mierikswortel-sinaasappelsaus



Ingrediënten voor 4 personen

12 dunne asperges (klasse A)
4 eieren
4 zalmfilets, op de huid
2 eetlepels mierikswortelpuree (potje, Kühne)
1 glas sinaasappelsap (150 ml)
50 ml sojaroom of koksroom
Peper en zout
Bieslook voor de garnering

Bereiden

Schil de asperges en snijd de houtachtige uiteinden er af. Verwarm de mierikswortelpuree met de sinaasappelsap in een steelpan en laat op laag vuur 10 minuten zachtjes inkoken. Kook tegelijkertijd de asperges in 15 minuten gaar. Terwijl de asperges en de saus garen bak je de zalmfilets. Hoe je dat het beste doet, [lees en zie je in een eerdere blog](#). De laatste vijf minuten heb je nodig voor het pocheren van de eieren. Ben je daar goed in? Doe het op je eigen manier. Vind je het best ingewikkeld (zoals wij), doe het dan op de [dummie](#) manier. Roer als laatste de room door de saus. Serveer direct. Eet smakelijk!

