

Witte asperges, zachtgekookt eitje, zalm

<https://asperges-bereiden.nl/recepten/voorgerecht/witte-asperges-zachtgekookt-eitje-zalm/>



INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

- 1/2 filet van zalm (zonder vel)
- 8 witte asperges
- witte balsamicoazijn
- olijfolie met limoen
- 4 eieren (M)
- geroosterde pijnboompitten

voor de tomatenvinaigrette:

- 400 gr Coeur de Boeuf tomaten
- 2 gr look, fijngehakt
- 40 gr verse gember, fijngehakt
- madras currypoeder
- witte balsamicoazijn

BEREIDING

1. Snijd de zalm in plakken van ca. 1 cm dik. Meng in een kommetje 2 el olijfolie met limoen met 1 el witte balsamicoazijn. Kruid met peper en zout. Strijk deze marinade uit over de zalmplakken.
2. Maak nu de tomatenvinaigrette. Mix de Coeur de Boeuf tomaten (in grove stukken, met pitjes en schil) in de blender. Laat de look sudderen in olijfolie met de gember en het currypoeder. Voeg het tomatensap toe, breng aan de kook en laat zachtjes pruttelen gedurende 15 min. Passeer door een puntzeef en voeg 8 el witte balsamicoazijn toe.
3. Schil de asperges. Versnijd ze in schuine stukken van 2 à 3 cm. Kook deze gedurende 4 à 5 min in kokend, gezouten water. Verfris onmiddellijk in ijswater om het kookproces te stoppen. Laat goed uitlekken en vermeng met dezelfde marinade als de zalm.
4. Zet een pannetje met water op het vuur en breng aan de kook. Doorprik de eieren met een naald om te voorkomen dat ze openbarsten tijdens het koken. Zodra het water borrelt laat je er zachtjes de eieren in zakken. Wacht 4 à 5 min.
5. Dresseer alles mooi op de borden. Werk af met geroosterde pijnboompitten. Giet de tomatenvinaigrette in een kannetje en schenk deze op het ei.