

Gegrilde asperges met kabeljauw

Datum:	11-06-2012
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1500 g aardappelen
- 200 g boter
- 4 eetl. amandelschaafsel
- 2000 g witte asperges
- 1000 g kabeljauwfilet
- 12 bosuitjes in ringetjes gesneden
- 100 ml droge witte wijn

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en kook ze 15 minuten in water met zout. Laat ca. 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur en snijd in vieren. Verhit de helft van de boter in een ruime koekenpan en bak de aardappelen in ca. 12 minuten goudbruin. Keer regelmatig.
Verwarm ondertussen de oven, met bakplaat, voor op 200 graden. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan zonder olie of boter in ca. 3 minuten goudbruin. Schil de asperges en verwijder de houtachtige onderkant. Verhit de grillpan en gril de asperges, afhankelijk van de dikte, in 6-12 minuten gaar. Keer regelmatig.
Verdeel ondertussen de kabeljauw in 8 stukken, leg op een stuk bakpapier en bestrooi met peper en zout naar smaak. Leg, als de asperges bijna gaar zijn, het bak-papier met kabeljauw op de hete bakplaat ca. 6 minuten in de oven. Verhit de rest van de boter en fruit de bosui 2 minuten. Voeg de wijn toe en kook 1 minuut. Voeg op het laatste moment het amandelschaafsel toe.
Verdeel de asperges over 8 borden, leg de vis ernaast en schep de saus erover. Serveer met de aardappelen.