

# Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola

Datum: 17-04-2024
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

**Asperges met gerookte zalm:**
- 200 g gerookte zalm
- 18 witte asperges
- 80 g rucola
- 8 eierdooiers
- 1 sinaasappel (voor lange zestes)

**Maltaisesaus:**
- 6 eierdooiers
- 6 halve eierdopjes witte wijn
- 0,5 citroen (sap)
- 250 g geklaarde boter
- 2 (bloed)sinaasappels

## Bereidingswijze:

**Maltaisesaus:**
Eerst de boter klaren. De eierdooiers en de witte wijn op een matig vuur opkloppen tot er een binding ontstaat. Niet laten koken. Eventueel de kom af en toe eens van het vuur nemen. Nadien er de geklaarde boter onder mengen. Afwerken met een weinig citroensap.

Rasp de schil van 2 kleine (bloed)sinaasappels. Blancheer de schil, spoel hem af en hak hem ragfijn. Pers het sap uit en laat het in een steelpan op laag vuur tot tweederde inkoken. Roer de schil erdoor en haal van het vuur. Klop vlak voor het serveren het sinaasappelsap door de Hollandse saus. Breng op smaak en serveer direct.

Voor de lange zestes de sinaasappelen zeer dun schillen (zonder wit) en daarna in een fijne julienne versnijden. Deze julienne eveneens 2-maal blancheren. De asperges schillen van boven naar onder. Biétgaar koken in licht gezouten water. De asperges warm houden. De eierdooiers even afbranden met een crème brulee brander.

**Bordschikking:**
Twee asperges per bord leggen en er de gerookte zalm gedeeltelijk over leggen. Nadien de saus er over napperen. Daar een gebrand eidooier opleggen. Afwerken met enkele takjes rucola en enkele lange zestes van sinaasappel.