



# Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus

Datum: 15-04-2026  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Frans Winkelmolen  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Saucijs:**

- peper
- zout
- sesamzaad (geroosterd)
- 2 teentjes knoflook
- 3,5 dl room
- 3 eidooiers
- 400 g witvis
- 8 vellen bladerdeeg

### **Thaise saus:**

- 1,6 dl ketjap manis
- 1,5 groene Spaanse pepers
- 1,5 rode Spaanse pepers
- 2 stengels citroengras
- 2 stukken verse gember
- 3,2 dl sinaasappelsap
- 5 teentjes knoflook
- 240 g suiker

### **Asperges:**

- 0,8 kg asperges
- knoflook
- olijfolie

## Bereidingswijze:

### **Saucijs:**

Rol het bladerdeeg uit tot een dunne plak. Controleer de witvis op graten en maal fijn in een keukenmachine. Voeg knoflook, room en eidooiers toe en draai tot een gladde farce. Breng op smaak met peper en zout. Prik gaatjes in het bladerdeeg. Spuit met een spuitzak een strook vismengsel op het deeg. Bestrijk de randen met losgeklopt ei, vouw dicht en rol door het sesamzaad. Bak de saucijzen in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende circa 20 minuten goudbruin.

### **Thaise saus:**

Snijd gember en knoflook fijn. Halveer de pepers, verwijder de zaadjes en snijd in fijne ringen. Snijd het citroengras zeer fijn. Verhit de suiker met een klein beetje water en laat karamelliseren. Voeg gember, pepers, knoflook en citroengras toe. Blus af met sinaasappelsap en ketjap manis en laat inkoken tot sausdikte.

### **Asperges:**

Schil de asperges en kook ze ongeveer 5 minuten. Laat ze afkoelen in het kookvocht. Hak knoflook fijn en bak kort in olijfolie. Voeg de asperges toe en laat ze kort marinieren in de olie.

### **Serveren:**

Serveer met sesamzaad en eventueel wat cress.