

GOLDEN WHITE TREASURE: ASPERGES EN ZALM MET SEAWEED & GREEN HERBS SAUCE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Zeewier- en groene kruidensaus 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 stuks witte asperges
- 600 gram rauwe zalm
- 150 gram Hollandaise saus
- 150 gram Bresc Seaweed & Green herbs sauce
- 40 gram haring kuit of 20 gram kaviaar
- 1 bakje Venne Cress

BEREIDINGSWIJZE

Breng een pan met licht gezouten water aan de kook en gaar de witte asperges tot ze beetbaar zijn. Giet af en laat kort afkoelen. Snijd de asperges vervolgens chinoise en twee stukken van circa 4 cm waarvan 1 het kopje is.

Controleer de zalmfilet op graatjes en verwijder het vel. Snijd de zalm in mooie, gelijkmatige blokjes van circa 3-4 cm.

Verhit een grillpan of BBQ en bestrijk de zalmblokjes eventueel met een beetje olie. Grill de zalm aan één zijde tot er een mooi ruitpatroon ontstaat.

Meng de Hollandaisesaus met de Seaweed & Green Herbs saus tot een geheel. Pak een mooi cocktailglas en leg onderin de chinoise gesneden asperges en bewaar het kopje. Plaats twee gegrilde zalmblokjes daarop. Lepel de saus tussen de blokjes over de asperge. Top af met haringkuit of kaviaar. Garneer af met Venne Cress.