

# GEGRILDE ZALM MET ZELFGEMAAKTE KRUIDENBOTER & GROENE ASPERGES

FASE 3

 2 PERSONEN  30 MINUTEN BEREIDEN, 30 MINUTEN ROOMBOTER OP KAMERTEMPERATUUR BRENGEN



## Ingrediënten

- 125 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 6 takjes dille, fijngehakt, extra om te garneren
- 15 g peterselie, fijngehakt, extra om te garneren
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 onbespoten citroen, rasp en (1 el) sap
- 1 el crème fraîche
- 450 g groene asperges
- 2 zalmfilets met huid (à 150 g)
- 2 eieren
- zwarte peper en zout

Ook nodig:  
grillpan

## Bereiden

- 1 Doe de roomboter in een mengkom meng de dille, peterselie en knoflook samen met het citroensap en de crème fraîche door de boter. Doe de kruidenboter daarna in een bakje en zet hem minimaal 20 minuten in de koelkast voordat je hem gaat gebruiken.
- 2 Zet een grillpan op middelhoog vuur om alvast voor te verwarmen. Zet voor de asperges een grote pan met ruim water op en voor de eieren een steelpannetje met water.
- 3 Breng de zalmotten op smaak met peper en zout.
- 4 Verwijder 1½ centimeter van de uiteinden van de asperges (schillen is niet nodig), halveer ze en doe ze in de pan. Kook ze in 12-15 minuten gaar.
- 5 Smeer de voorverwarmde grillpan in met een beetje olijfolie en bak de zalm in 8-10 minuten gaar. Bak eerst 2 minuten op middelhoog vuur, keer de moten dan voorzichtig om en bak ze nog 2 minuten. Zet daarna het vuur laag zodat de zalm nog rustig verder kan garen.
- 6 Kook ondertussen de eieren 3-4 minuten. Giet ze af en laat ze schrikken door ze meteen 2 minuten onder koud stromend water te houden.
- 7 Serveer de zalm en asperges met een flinke klont kruidenboter, een eitje en garneer met dille of peterselie.



Citroen is een veelzijdig broertje van de sinaasappel. Je kunt de schil, het vruchtvlees en het sap gebruiken.