



## Aspergecrème

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig !

CSEP07

## GROENE ASPERGEROOMSAUS Duo van Zalm "Florentine"

### Ingrediënten :

- 800 ml warm Water
- 70 g **Haco** Aspergecrème
- 30 g **Haco** Witte Wijnsaus
- 200 ml volle Room

**RENDEMENT** ± 0,950 kg netto

150 g Verse Mini Groene Asperges

10 st. verse Zalmfilet van 150 g  
10 st. Gerookte Zalm van 10 g  
vers gemalen peper  
een snuifje **Haco** Smaakverrijker Vis

375 g blad Spinazie (3 x 125g)  
**Haco** Belarom®  
vers gemalen peper  
vers geraspt Muskaatnoot  
een beetje Geroosterde Pijnappelpitten  
50 g Room

### Bereiding v/d saus:

Breng aan de kook

Voeg al roerend met een garde  
en

Toe. Breng eventjes aan de kook en laat 5 minuten  
suddereren. Voeg

Toe. Breng eventjes aan de kook en laat 2 minuten  
suddereren. Koel de saus snel af.

### Garneersel v/d saus:

Maak een garnituur klaar met

Snij de asperges in schuine stukjes. Blancheer ze zeker 1  
minuut lang in licht gezouten kokend water. Koel de  
asperge onmiddellijk af. Reserveren.

### Bereiding v/d Zalm:

Snij een kleine inkeping aan de zijkant van  
Vul die met

op. Kruid de onderkant van de visfilets met  
en

Kleur in een antikleefpan de visfilets aan beide kanten  
eventjes aan. Koel de visfilets snel af. Reserveren.

### Bereiding v/d Spinazie:

Laat

Ontdooien. Pers de porties goed uit.

Hak de spinazie grof. Breng op smaak met

en

Reserveren.

Dresseer in een ovenschotel een kroon van  
aardappelpuree dan een bodem van saus, in het midden  
de spinazie, bovenop de zalmfilet en als laatste de mini  
groene asperges.



van kok ... tot kok

 Dresseer de mini asperges op of dichtbij de saus maar, liefst niet in de saus!

dd060409



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss