



Asperges met Riesling-roomsaus en zalm

Ingrediënten (2–3 personen)

- 500 g witte asperges
- 2 zalmfilets
- 1 sjalotje (fijnggehakt)
- 150 ml Riesling trocken
- 100 ml slagroom
- 1 el boter
- 1 tl citroensap
- Zout & peper
- Verse dille of peterselie
- Optioneel: krieltjes of aardappelpuree

Bereiding

1. Asperges koken

Schil de asperges en snijd de houtachtige onderkanten af.
Kook ze in licht gezouten water ± 8–10 minuten tot ze zacht zijn.

2. Zalm bakken

Dep de zalm droog, kruid met zout en peper.
Bak in boter of olie 3–4 minuten per kant (afhankelijk van dikte).

3. Riesling-roomsaus maken

- Fruit het sjalotje zachtjes in boter
- Blus af met de Riesling
- Laat inkoken tot ongeveer de helft
- Voeg room toe en laat licht indikken
- Breng op smaak met citroensap, zout en peper

4. Serveren

Leg de asperges op het bord, daarop de zalm, en lepel de saus erover.
Werk af met verse kruiden.

Variaties

- Vervang zalm door kipfilet of een gepocheerd ei
- Voeg wat geraspte citroenschil toe voor extra frisheid
- Maak het vegetarisch met gegrilde groene asperges en paddenstoelen



Amersfoort
Young Ambition

Vegetarische risotto met asperges en Riesling trocken

De frisse zuren van Riesling passen perfect bij romige risotto en asperges.

Ingrediënten (2-3 personen)

- 300 g risottorijst (arborio)
- 500 g witte asperges
- 1 sjalot (fijnggehakt)
- 150 ml Riesling trocken
- ± 750 ml groentebouillon (warm)
- 40 g boter
- 40 g Parmezaanse kaas (vegetarisch indien nodig)
- 1 el olijfolie
- Peper & zout
- Citroenrasp
- Peterselie

Bereiding

1. Asperges

- Schil de asperges
- Snijd in stukjes van 3-4 cm
- Kook 5 minuten in bouillon of water
- Zet apart (bewaar kookvocht eventueel voor risotto)

2. Risotto

1. Fruit sjalot in olijfolie + helft van de boter
2. Voeg risottorijst toe en bak 1 minuut
3. Blus af met **Riesling trocken**
4. Laat inkoken
5. Voeg steeds een soeplepel warme bouillon toe en roer regelmatig
6. Na ± 15 min asperges toevoegen
7. Wanneer rijst romig en beetbaar is:
 - rest boter
 - Parmezaan
 - beetje citroenrasp
 - peper & zout

Laat 2 minuten rusten.