

Asperges op zijn Italiaans met zalm

Aantal personen: 4

500 gram groene asperges
500 gram witte asperges
4 zalmotten van 100 gram
Zout en peper

Voor de saus:

Pancoating

2 gesnipperde uien

1 gesnipperde knoflookteen

1 blik gepelde tomaten

100 gram zwarte olijven uit blik op water zonder pit.

Maak beide soorten asperges schoon en zet 2 pannen met water en zout op.

Verhit pancoating in een (koeken)pan en fruit de ui en de knoflook op laag pit goudbruin en voeg de tomaten uit blik toe, laat ze goed heet worden en het vocht enigszins verdampen. Laat de saus ongeveer 15 minuten sudderen, roer in de laatste minuut de olijven door de saus.

In de pannen met water kook de witte asperges zes tot tien minuten tot ze beetbaar zijn. Kook de groene asperges 2 tot 3 minuten beetbaar.

Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Breng de zalmotten op smaak met zout en peper, bak ze goudbruin en gaar in een grill/koekenpan.

Leg op elk bord een zalmoot en verdeel de asperges. Schenk de saus over de zalm en dien meteen op. Lekker met witte rijst.

