

## Roodbaars met groene asperges

Aantal personen: 2

2 Roodbaarsfilets (of andere witte vis)  
100 gram kervel  
1 bundel groene asperges.  
1  $\frac{1}{2}$  el kokosolie.  
Peper en zout.

Leg de visfilets in een ingevette ovenschaal, kruid ze met peper en zout en spray in met pancoating. Zet 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Snij het onderste harde deel van de groene asperges af. Leg ze in een pan, giet er een beetje water bij en een 1 eetlepel kokosolie. Kruid met peper en zout. Zet het deksel op de pan en laat zachtjes smoren tot de asperges gaar zijn (5 tot 10 minuten)

Giet in een andere pan een glas water en een  $\frac{1}{2}$  eetlepel kokosolie en smoor hierin de kervel. Kruid met peper en zout. Als de kervel helemaal geslonken is, haal je er een beetje uit voor de afwerking en pureer de rest fijn met een staafmixer.

Giet eerst wat kervel soep in diepe borden, leg de asperges in het midden en leg daarop de apart gehouden kervel. Leg de vis daarop.

Serveer met krieltjes en een frisse salade.

