

# Groene aspergepunten met mousseline van witte wijn in gerookte heilbot

Laatst geupdate op zaterdag 22 maart 2008

Benodigdheden voor 2 personen

2 plakjes gerookte heilbot

10 grote groene asperges

bindtouw

3 kerstomaten

bieslook

Mousseline

1 eierdooier

1 eierdopje witte wijn

1 eierdopje kookvocht asperges

peper en zout

100 gr boter

Werkwijze

De asperges

- Reinig de asperges: wassen en het harde uiteinde verwijderen. Groene asperges hoeven niet te worden geschild, tenzij er zicht taaie slierten aan bevinden.

- Kook de asperges beetgaar in kokend water met een klontje boter.

- Giet de asperges af en hou het kookvocht bij.

- Laat kort schrikken onder koud stromend water.

- Hou warm in een keukenhanddoek.

De mousseline van witte wijn

- Meng van het vuur de eidooier met de witte wijn en het kookvocht van de asperges met peper en zout tot een luchtige masse.

- Laat de boter smelten.

- Voeg op een zacht vuurtje de gesmolten boter toe en klop tot een luchtige homogene massa.

#### Voorstelling

- Nappeer onderaan op een voorverwarmd bord een beetje mousseline van witte wijn.
- Wikkel de groene asperges in de gerookte heilbot en plaats op de mousseline.
- Nappeer gedeeltelijk met de rest van de mousseline.
- Werk af met sprietjes bieslook en doorgesneden kerstomaatjes.

Smakelijk!