

Gerookte groene asperges met zalm



Bijgerecht

Benodigheden

- ca. 20 groene asperges
- Gerookte zalmfilet
- Houtsnippers (half uur voorgeweekt in water)
- Stokbrood

Bereiding

1. Je kunt het beste de groene asperge iets inkorten door het onderste gedeelte er af te snijden om- dat dit wat houtiger is. De buitenste schil kun je bij de onderkant nog even met een dunschiller behandelen. Dit kan ook wat vezelig zijn. De uitlopers en de knop laat je met rust.
2. Zet een pan met water en een snufje zout op het vuur en breng het aan de kook.
3. Blancheer de asperges gedurende twee minuten in het kokende water.
4. Haal de asperges eruit en laat ze schrikken in koud water.
5. Maak de asperges even droog met een stofvrije doek en leg ze op je rooster van de rookoven.
6. Leg enkele kooltjes of een stukje gloeiend hout onderin de rookoven.
7. Rook de groene asperges nog ongeveer tien minuutjes op een temperatuur van ongeveer 60 graden Celsius.
8. Laat de groene asperges maar even flink in de rook staan.
9. Snijdt de asperge in tweeën. Doe kleine plakjes gerookte zalmfilet op een stukje stokbrood en
10. leg daar de asperges op.
11. Serveer ze op een schaal!

Planning

Dit is een hapje voor bij de borrel. Mooi als we dit rond ca. 17:00 kunnen serveren. Dan moet je direct beginnen met de voorbereidingen.