

Asperges met kabeljauw



INGREDIENTEN voor 4 personen.

12 witte asperges (3 per persoon)
4 middelgrote eieren
Zout
Klontje roomboter
4 kabeljauwfilets á 100 gr
200 gr rode bessen
1 granaatappel
½ sinaasappel
Honing
Paar stengels bieslook

BEREIDING:

Schil de asperges en kook ze in water, met daarin een klontje roomboter, in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar.

De rode bessen, besjes van de $\frac{3}{4}$ de granaatappel*, een scheutje honing en sap van een $\frac{1}{2}$ uitgeperste sinaasappel op een zacht pitje aan de kook brengen. Laten pruttelen totdat het is ingedikt. Pureer het ingedikte sausje met de staafmixer fijn. Als je echt helemaal geen stukjes in de saus wil dan kun je het nog door een fijne zeef doen.

Kook de eieren hard en maak ze met een vork tot stukjes (niet te fijn)

Zout de kabeljauwfilets en bak ze in roomboter in een koekenpan. Aan één kant bakken en niet keren.

Serveren: schenk de bessensaus in kleine kommetjes

Verdeel de asperges over de borden

Schep op de asperges een flinke lepel eistukjes.

Verdeel de kabeljauwfilets over de borden

Zet het kommetje met saus aan de rand van het bord

Maak het geheel af met fijngeknipt bieslook en de besjes van $\frac{1}{4}$ de granaatappel >

*De besjes uit een granaatappel krijgen is een beetje een lastige. Wat bij mij het beste werkt is de granaatappel door de midden snijden (van kruintje tot onder) dan op de kop houden en met een bolle kant van een lepel de besjes eruit kloppen.