**Schelvis en asperges met daslooksaus**

eieren
daslook
mosterd
witte balsamico
olijfolie
kappertjes
peper en zout

citroen
witte asperges
schelvis
boter
gedroogde ham
lente-uitjes
nieuwe aardappeltjes
kruidenzout

**Daslooksaus**. Kook twee eieren hard in ongeveer 10 minuten. Maak een flinke bussel daslookbladeren schoon en verwijder de grove stelen. Hak de bladeren grof. Pel de eieren en scheid het wit van het eigeel.

Plet de eierdooiers met een vork. Meng met een eetlepel mosterd en evenveel witte balsamico azijn en doe de bereiding in een grote mengbeker.

Voeg heel langzaam in een dunne stroom 10 cl olijfolie toe terwijl je de staafmixer in de mengbeker houdt. We maken geen mayonaise, dus geen paniek als er geen binding optreedt.

Doe een eetlepel kappertjes, de eiwitten en het daslook in de blender en mix kort. Meng met de saus. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje citroensap.

**De asperges**. Schil witte asperges grondig en stoom ze gaar in een tiental minuutjes, afhankelijk van de dikte. Zet warm weg.

**De schelvis**. Portioneer de stukken schelvis en bak ze 2 minuten aan elke kant in bruisende boter. Zet afgedekt en warm weg. Leg 2 sneetjes gedroogde ham tussen twee bladen bakpapier. Zet ze onder gewicht 1 minuutje in de microgolfoven op vol vermogen. Laat uitdampen en verkruimel de ham. Snipper een paar sprietjes lente-ui. Meng met zeste van onbespoten citroen.

**Aardappeltjes**. Kook nieuwe aardappeltjes in de pel, laat even afkoelen en snijd ze in partjes. Bak die af in hete boter. Kruid met kruidenzout.

**Op het bord.** Begin met een paar asperges en leg daarop aan het einde de vismoten en vooraan de saus. Bedek de vismoten met verkruimelde ham en werk af met gesnipperde lente-ui met zeste en optioneel een schijfje citroen.