**Zalm op de rookplank met mierikswortelsaus**

mierikswortel   
uit een potje

verse dille

witte asperges

peper en zout

rookplankjes  
zalmmoten met vel

volle room

boter

eieren

witte wijn

**In de keuken**

Maak eerst een mousselinesaus. Klop daarvoor 1 ½ dl volle room half op en zet die even koel weg. Maak geklaarde boter van 250 g roomboter. Klop 3 eidooiers met evenveel witte wijn met de garde au bain-marie tot een schuimige saus. Voeg de geklaarde boter met kleine scheutjes toe. Blijf voortdurend opkloppen tot je een goed gebonden saus hebt. Kruid met peper en zout.

Maak van deze hollandaise een mousseline door er de koude room door te spatelen. Werk verder af tot mierikswortelsaus, door er twee eetlepels geraspte mierikswortel (uit een potje) door te roeren, samen met een handvol fijngesnipperde dille.

Schil de asperges en stoom ze gaar in een paar minuutjes, afhankelijk van hoe dik ze zijn.

**Op de barbecue**

Week vooraf de cederhouten rookplankjes minstens één uur in water. Breng de barbecue op temperatuur (ongeveer 175°C) en leg de plankjes op het rooster. Sluit het deksel.

Als de plankjes na een paar minuutjes beginnen te roken, draai je ze om er leg je er de zalmmoten op, met de velkant op de plank. Sluit het deksel en laat 20 minuten garen op constante temperatuur.

**Op het bord**

Een stukje gerookte zalm, een maar asperges en daarover de saus. Werk af met wat plukjes peterselie.