**Zeewolf met gegrilde asperges en daslooksaus**

room

daslook

Noilly Prat

peper en zout

groene asperges  
witte asperges

eieren

peterselie  
zeewolffilets

ui

knoflook

boter

witte wijn

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
peper en zout  
citroen

**De saus**: hak de ui fijn, plet een knoflookteentje. Stoof beiden samen in wat boter. Giet er nu een glas witte wijn bij en laat een paar minuten inkoken.

Als alle vocht bijna verdampt is, giet er dan de room en [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) bij, met een scheut citroensap en een lepeltje gedroogde peterselie. Laat opnieuw inkoken, nu tot sausdikte.

Ontdoe het daslook van de stelen, verwijder de nerven en hak fijn. Doe af het vuur het gehakte daslook in de saus en zet er kort de handmixer in. Werk de saus af met een glaasje Noilly Prat of andere droge vermouth. Niet meer laten koken!

**De asperges**: schil, halveer en stoom de beide soorten asperges 6 minuten. Laat even afkoelen, besproei met olijfolie en bak ze een tweetal minuutjes aan elke kant.

Bak de **zeewolffilet** een paar minuten aan elke kant in hete boter. Kruid met peper en zout.

Hak verse peterselie, pocheer één eitje per bord. Dresseer volgens inspiratie.