**Aspergecocktail op zijn Vlaams**

witte asperges

eitjes

culinaire room

boter

peper en zout

garnaaltjes

gerookte zalm

peterselie

lompviseitjes

waterkers

[hollandaisesaus](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm)

Schil de witte asperges zeer grondig om alle draden te verwijderen. Stoom ze gaar in een minuutje of zeven. Snijd de punten eraf op een vijftal centimeter lengte. Bewaar de punten en verwerk de rest later in, bijvoorbeeld een aspergesoepje.

Maak een [**hollandaisesaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm). Maak een roereitje met een scheutje room, zodat het heerlijk smeuïg is. Pluk en was een paar sprietjes waterkers en een paar plukjes peterselie. Daarmee is de voorbereiding klaar, tenzij je de moeite neemt om een portie grijze garnaaltjes met de hand te pellen.

**In het bord**. Hier wordt gekozen voor het sombrero-type. Begin met een bodem gesnipperde gerookte zalm. Schep daarop een roereitje en kruid dit bij met peper en zout. Zet een paar aspergepunten tegen de rand van het bord. Schep een soeplepel hollandaise tegen de asperges aan. Leg daarop een koffielepeltje lompviseitjes, of voor wie het zich kan veroorloven: echte kaviaar.

Leg daarnaast een paar lepels gepelde garnaaltjes. Werk af met plukjes peterselie en wat waterkers. Je kan er nog een schijfje citroen of bloedsinaasappel aan toevoegen indien gewenst.