**Schelvis met asperges en broccolini**

schelvisfilets

groene asperges

broccolini

bloemkool

sjalotje

knoflook

wortelen

prei

selder

verse dille

lente-uitjes

peterselie

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

currypoeder

kurkuma

lichte koffieroom

witte balsamico

kokosmelk

peper en zout

**Bloemkoolroosjes**. Verwijder de stam en snijd de bloemkool in roosjes. Stoom de bloemkoolroosjes gaar in 20 minuten op 110°C in een keukenrobot of stoomoven.

**Gemengde groenten**. Snijd een tweetal sjalotjes, een wortel, een preistengel, een spriet groene selder en een paar knoflookteentjes in een fijne brunoise. Meng deze groenten en stoom ze gaar zoals de bloemkool.

**Maak de saus.** Breng een halve liter kruidige [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) aan de kook samen met een scheut witte wijn en een 20 cl kokosroom. Breng op smaak met een eetlepel currypoeder, evenveel kurkuma voor de kleur, peper en zout. Giet een half flesje lichte koffieroom en een flinke scheut witte balsamico bij de saus. Laat inkoken en beslis zelf of je deze saus koolhydraatarm wil houden of binden met maïszetmeel opgelost in water.

**De schelvis.** Kuis en snijd een tweetal groene asperges in de helft. Snijd een stengel broccolini af op dezelfde hoogte als de gehalveerde asperges. Stoom beide groentjes 2 minuten in de microgolfoven. Rol de filets uit op het werkblad. Kruid met peper en zout. Leg er een bundeltje kort gestoomde groene groenten op en rol dicht. Spijker vast met twee tandenprikkers. Zet de rolletjes voorzichtig in de stomer en stoom ze gaar in 15 minuutjes.

**Op het bord:** een spiegel saus met daarop een schelvisrolletje. Steek een spriet dille in elk rolletje. Verdeel de gestoomde groentenmix over het bord. Zet er een bloemkoolroosje naast de vis. Werk de borden af met een gesneden lente-uitje en plukjes peterselie.