**Vispannetje met gebakken asperges**

zeeduivel

hondshaai

koningsgarnalen

witte asperges

uien

champignons

prei

selder

wortelen
lente-uitjes

venkel
knoflookteentjes

vloeiende bloem

boter

room

witte wijn

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

boter

dille

peper en zout

tomatenpuree

**De voorbereiding**. Maak of gebruik een kant-en-klare [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)**.** Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van gelijke hoeveelheden boter en bloem. Schil de asperges en snijd ze in stukjes van een drietal centimeter. Snijd de champignons in schijfjes en een ui in halvemaantjes. Schil een staaf selder en snijd die in schijfjes. Doe hetzelfde met een prei en een paar wortelen. Snijd een halve venkel in blokjes. Kuis, spoel en bereid de vis en garnalen voor.

Stoom de stukjes asperge 2 minuutjes en bak ze verder gaar in een hete pan met bruisende boter. Zet ze warm langs de kant. Bak in dezelfde pan de champignons. Zet ook die apart weg.

Bak nu de rest van de groenten samen in boter, te beginnen met de gesneden ui en de schijfjes wortel. Voeg dan de venkel, selder, prei en een paar gekneusde knoflookteentjes toe. Kruid met peper, zout en gedroogde dille.

Bestuif de vismoten met bloem en bak ze in een hete pan met boter. Zet ze warm weg voor verder gebruik. Bak de koningsgarnalen in boter.

**Begin nu de ‘assemblage’.** Verdun de [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) eerst met hete [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), dan met scheutjes room en een glas witte wijn. Blijf roeren tot de saus dik genoeg is. Voeg naar smaak tomatenpuree toe, zodat de saus een licht roze kleur krijgt.

Giet de saus in individuele vispannetjes. Verdeel er de vis, de garnalen, de asperges, de champignons en de groenten over, zonder roeren. Werk af met fijngesneden lente-uitjes. Je kan de pannetjes nog even op temperatuur brengen in een oven op 85°C. dien op met toast of gekookte aardappeltjes.