**Zalm gevuld met aspergepuree in Vlaamse stijl**

witte asperges

culinaire room

aardappelpureepoeder

nootmuskaat

peper en zout

kruidenboter

eieren

witte balsamico

witte wijn

azijn

zalmmoten

olijfoliespray

boter

paneermeel

gerookte zalm

waterkers

grijze garnaaltjes

**Aspergepuree.** Schil de asperges grondig en snijd de harde uiteinden eraf. Stoom ze gaar in 20 minuten op 110°C in de keukenmachine of stoomoven. Voeg een 20 cl room toe en pureer met een staafmixer. Meng met een paar eetlepels aardappelpureepoeder tot de gewenste pureedikte bereikt is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

**Hollandaise met kruidenboter.** Klop 3 eidooiers los in 20 cl witte wijn en een flinke scheut witte balsamico. Voeg lepelgewijs gesmolten kruidenboter toe. Blijf kloppen met de garde tot een gebonden saus.

**Gepocheerde eitjes.** Vul een kookpot met water gemengd met azijn, in een verhouding van 1 op 5. Ofwel gebruik je de bijzonder handige pocheerzeefjes, ofwel kieper je de eitjes voorzichtig in het kolkende, maar niet meer kokende azijnwater. Laat 6 minuten pocheren, zonder koken dus.

**De zalmmoten.** Bestuif de bodem van een vispannetje met olijfoliespray. Leg daarin een zalmmoot. Kruid met peper en zout. Bestuif ook de bovenkant met olie. Vul de buikholte van de zalmmoten met aspergepuree. Leg er een flinke klont boter bovenop. Dek af met een laagje paneermeel. Zet de pannetjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. zet de laatste minuten even de ovengrill aan.

**Op het bord.** Haal de schoteltjes uit de oven en laat even afkoelen. Giet de kruidenboter-hollandaise rond de vismoot. Leg een gepocheerd eitje bovenop de moot. Werk verder af met snippers gerookte zalm, gepelde grijze garnaaltjes en waterkers.