**Schelvishaasje met lentegroen in saffraansaus**

schelvishaasje

groene asperges

lamsoor

lente-uitjes

frietaardappelen

ontbijtspek

peper en zout

viskruiden

olijfolie
boter

vloeiende bloem

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

kookroom

witte wijn

saffraanpoeder

kurkuma

gemberpoeder

peterselie

**Voorbereiding**. Snijd van de asperges de harde stukken onderaan weg. Groene asperges hoeven in principe niet geschild te worden, maar voor de dikkere exemplaren van eigen bodem is het toch aangewezen om het wel te doen.

Was het lamsoor en snijd de lange stengels eraf. Snijd het wortelstuk en de bovenste 10 centimeter van een busseltje lente-uitjes eraf. Was de uitjes en halveer ze in de lengte.

Draai één dikke frietaardappel per bord door de spiraalsnijder en maak er daarmee één lang lint van. Was en snijd de helft van een busseltje krulpeterselie in niet al te kleine stukken.

Snijd een schelvishaasje in stukken van ongeveer 5 centimeter breed. Kruid met peper en **viskruiden**. Leg elke moot vis op een reepje ontbijtspek. Omwikkel ze ermee maar zorg ervoor dat de naad van het spek onderaan zit. Leg de omwikkelde moten in een ovenschotel die ingevet is met wat olijfolie. Draai ze er volledig in om zodat ook de bovenkant ingeolied is.

**De saus.** Maak een lichte roux van boter en vloeiende bloem. Leng aan met hete [**visbouillon**](#https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), culinaire room en witte wijn. Kruid met een zakje saffraanpoeder, een eetlepel kurkuma, een koffielepeltje gemberpoeder en wat peper en zout uit de molen.

Laat inkoken tot een niet al te zwaar gebonden saus. Corrigeer de dikte met scheutjes room en witte wijn.

**De schelvismoten**. Schuif de ovenschotel 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. zet de laatste minuten de ovengrill aan, zodat het spek mooi kleurt. Haal ze uit de oven en zet ze afgedekt weg.