**Asperges op zijn Vlaams met gerookte zalm**

witte asperges

boter
eieren

grijze garnalen

gerookte zalm
peterselie
peper uit de molen
grof zeezout

Schil de asperges grondig, zodat geen taaie draden achterblijven. Stoom ze gaar, afhankelijk van de dikte, tussen 10 en 15 minuutjes.

Maak geklaarde boter. Warm daartoe de boter op laag vuur op, tot ze volledig gesmolten is. Giet de heldere vloeistof voorzichtig af en zet die warm weg. Maak een [**hollandaisesaus**.](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm)

Nu kan je kiezen voor de afwerking met gehakte hardgekookte eieren, of voor gepocheerde eitjes. Op foto de versie met hardgekookt ei.

**Op het bord**: leg een 6-tal asperges op een langwerpig bord. Oversaus met geklaarde boter. Bestrooi met gehakt ei en handgepelde grijze garnaaltjes. Leg de gerookte zalm op het uiteinde van de asperges. Schep daarop de hollandaisesaus.

Werk af met plukjes peterselie en grof gemalen peper en grof zeezout.