**Roerei Argenteuil met gerookte zalm**

**gerookte zalm
eieren
groene asperges
toastbrood
uien
kerstomaat
lompviseitjes
verse dille
boter
peper en zout**

**Voorbereiding.** Was een bundeltje kleine groene asperges en verwijder de uiteinden van de stengels. Je hoeft groene asperges in principe niet te schillen, maar ik verwijder toch de driehoekige bladrestanten op de stengel. Snijd de toppen eraf op een lengte van ongeveer 3 cm. Snijd de rest op ringetjes van een halve centimeter. Schil en hak een ui in een fijne brunoise.

**Bereiding.** Stoom de aspergepunten één minuutje in de microgolfoven. Ze moeten niet te slap zijn. Zet ze even afgedekt langs de kant. Bak de rest van de asperges met de uisnippers in bruisende boter.

Voeg aan deze bereiding eieren toe, één per bord. Breek de eitjes over de pan en roer ze daarin los tot ze opstijven. Voeg dan een paar klontjes boter toe, om de bereiding goed smeuïg te maken. Kruid met peper en zout.

**Afwerking.** Toast een paar sneetjes oud brood en snijd ze in driehoekjes. Snijd een plakje gerookte zalm op rechthoeken. Neem diepe sombreroborden of soortgelijke, smalle ronde bakjes met een hoge rand.

Zet een driehoekje toast in het bord en leg daarnaast een opgerold sneetje gerookte zalm. Schep in het midden een paar eetlepels aspergeroerei. Je kan dat doen met een uitsteekring, zodat het torentje overeind blijft.

Werk het bordje verder af met een paar aspergetopjes, een gehalveerd kerstomaatje, een lepeltje lompviseitjes of échte kaviaar indien je er budget voor hebt. Steek er nog een sprietje verse dille in en klaar om op te dienen.