Asperges met zalm en hollandaisesaus



Ingredienten voor 2 Personen

18	Witte asperges
4	Eieren
5 eetlepels	Witte wijn
100 g	Boter
1 theelepel	Mosterd
	Peper
	Zout
2 stuks	Zalm

Bereiding

1. Maak de asperges klaar volgens dit slimme stappenplan.
2. Breng een ruime pot met een laag water aan de kook en zet hierop een kleiner pannetje, au bain-marie. Splits de eieren en doe het eigeel in het kleine pannetje. Klop het samen met de witte wijn tot een schuimige sabayon met een garde. Voeg heel langzaam de gesmolten boter toe en meng goed door tot je een gladde saus krijgt. Kruid af met de mosterd, peper en zout.
3. Verhit wat olijfolie in een braadpan. Bak de zalm eerst met het vel naar beneden gedurende zo'n 5 minuten. Kruid met peper, zout en dille. Draai om en laat nog een minuut verder bakken aan de andere kant.