

Zalm-Dille Saus

- 250 ml slagroom
- 200 gram gerookte zalm (snippers)
- 3 eetlepels **dille-Edik**
- 3 eetlepels droge witte wijn
- 1 soeplepel kooknat van de asperges
- 1 eetlepel fijngehakte verse dille
- zwarte peper uit de molen

Bereidingswijze

Schil de asperges en snij ongeveer 1 cm van de onderkant af. Kook de asperges ongeveer 10 minuten in water met zout en foelie. Laat de asperges daarna nog ongeveer 20 minuten in het hete water staan. De deksel niet van de pan verwijderen.

Verwarm de room in een pannetje en voeg hierbij de dille-Edik, wijn en het kooknat toe. Zachtjes aan de kook brengen. Voeg vervolgens de zalmsnippers en de verse dille toe en verwarm dit 2 minuutjes mee.

Serveertips

Heerlijk met asperges, verse zalm en gebakken krieltjes.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

