

Gegrilde groene asperges met zalm en hazelnoot

Wat heb je nodig voor 4 personen;

- 2 bosjes groene asperges
- 4 stukken zalm
- 2 eetl. hazelnoot
- Verse fijngesneden dille
- Sap uit 1 citroen
- Peper
- Zout
- Olijfolie

En dan;

Snijd het kontje van de asperges af (ongeveer 2 cm) en schil de rest van de asperges, behalve de kop, met een dunschiller. Schenk wat olijfolie over de asperges en grill deze in een grillpan totdat ze lichtbruine grillstrepen hebben.

Vervolgens bak je de zalm ook in olijfolie in een koekenpan rosé, strooi er tijdens het bakken wat zout en peper over. Laat de zalm even rusten onder wat aluminiumfolie en bak in dezelfde koekenpan de hazelnoten even aan. Haal de hazelnoten van het vuur en hak deze met een scherp mes fijn.

Verdeel de asperges over de borden en leg er de zalm op. Strooi wat dille en hazelnoten over de zalm en besprenkel als laatste de borden met het citroensap.

Je kunt hier krieltjes bij serveren, maar geloof me zonder is net zo lekker.

