**Kabeljauw met daslook en groene asperges**

kabeljauw

groene asperges

daslook

bloedzuring

vloeiende bloem

eieren

paneermeel

boter

olijfolie

peper en zout

citroen

[hollandaisesaus](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm)

**Asperges.** Verwijder het houterige stuk onderaan de asperges. Ze schillen hoeft niet. Spoelen wel uiteraard. Stoom ze gaar in 5 tot 7 minuten, afhankelijk van hun dikte. Controleer in die tijd een paar keer om te zien of ze al zacht genoeg zijn.

**Kabeljauw.** Dep de vismoten droog met keukenpapier. Paneer de moten. Haal ze door de vloeiende bloem, daarna door het losgeklopte ei en tenslotte door een schaaltje met paneermeel.

Doe een flinke klont boter en een scheut olijfolie in een braadpan. Verwarm op middelhoog vuur. Bak de kabeljauw 3 à 4 minuten aan elke kant. Kruid met peper en zout. Draai de moten één keer om en dat zeer voorzichtig om het uiteenvallen te vermijden.

**Daslook en bloedzuring.** Droog de blaadjes met keukenpapier. Frituur ze een paar seconden in een pannetje met hete olijfolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Werk af met grof zeezout.

**Op het bord.** Giet een spiegel [**hollandaisesaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm) op het bord. Spreid daarop een zestal asperges en een vismoot. Werk af naar eigen inzicht en inspiratie met een schijfje citroen, gefrituurde daslookblaadjes en bloedzuring.

**Hollandaise**:

100 gr boter
3 eieren

1 el witte balsamico
20 cl witte wijn

Smelt 100 gr boter. Splits 3 eidooiers van het eiwit.

Neem een sauspan, zet die au-bain-marie en klop de eidooiers los met een eetlepel witte balsamico-azijn en 20 cl wijn.

Klop het mengsel tot een saus door er de gesmolten boter in kleine beetjes tegelijk aan toe te voegen.