



Hoofdgerechten

Pasta met asperges, kabeljauw, garnalen en bearnaisesaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram witte asperges (schoongemaakt en in 3 gesneden)
280 gram papardelle
600 gram kabeljauw
125 gram garnalen
boter

Voor de bearnaisesaus

2 dragonazijn (eierdopjes)
250 gram boter
4 eierdooiers
2 eetlepels dragon (verse, fijngehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg de laatste 5 minuten de asperges toe. Schep de asperges uit de kookpot en giet dan de papardelle af in een vergiet. Dep de asperges droog.

Bak de stukken kabeljauw in boter in een pan en bak de gekookte asperges kort mee.

Neem een steelpannetje, smelt er de boter in op een laag vuurtje en verwijder het witte schuim dat zich vormt.

Neem een ander pannetje waarin je, op een laag vuur, de eierdooiers en dragonazijn met een garde in 8-vormige bewegingen klopt tot een gebonden schuim.

Giet een beetje van de geklaarde boter bij het schuim terwijl je blijft kloppen.

Giet vervolgens de rest van de geklaarde boter bij het geheel tot je een gebonden saus bekomt. Kruid de saus met dragon, peper en zout.

Meng de saus onder de pasta en leg er de asperges, kabeljauw en garnalen op. Werk af met enkele dragonblaadjes.

