

# H Hoofd gerecht



HOLLANDSE ASPERGES

en heilbot met een dakje van lardo



# HOLLANDSE ASPERGES

en heilbot met een dakje van lardo



## Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Asperges:

530 gr witte asperges  
water en zout

### Heilbot met spek:

650 gr heilbotfilet zonder vel,  
geportioneerd  
50 gr lardo Toscano  
(gekruid bardeerspek)  
1,5 gr Maldon zeezout flakes

### Aardappeltjes:

330 gr Amandine aardappels  
30 gr gezouten roomboter  
12 gr peterselie  
water en zout

### Zeekraal:

120 gr zeekraal  
water

### Beurre blanc saus:

160 gr Hocras Mep beurre  
blanc saus

### Olijfolie:

8 ml Valderrama hoji blanca  
olijfolie

### Cress:

1/4 bakje shiso vene

Benodigdheden: snijmachine  
en combi-stoomoven

## Mise en place

Schil de asperges, verwijder ongeveer 2 cm van de onderzijde af en blancheer ze in water met wat zout.

Snij het spek op de snijmachine in dunne plakjes. Bestrooi de heilbot met zout en peper en bak deze om en om aan. Leg het spek op de vis en gaar deze ongeveer 8 minuten verder in de oven op 120°C.

Schil de aardappeltjes en kook ze beetgaar in water met wat zout.

Pluk, was en droog de peterselie en hak dit fijn. Glaceer de aardappeltjes in de roomboter en strooi hier de gehakte peterselie en naar smaak zout over.

Blancheer de zeekraal en spoel koud.

Verwarm de beurre blanc saus op laag vuur.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de asperges naast elkaar op het bord en leg hier de heilbot bovenop.

Verdeel de geglaceerde aardappeltjes over het bord. Schenk wat beurre blanc saus tussen de aardappeltjes en druppel hier wat olijfolie op.

Garneer het gerecht met de zeekraal en de cress.

Wijnadvies!



## Barbera d'Alba

BORGOGNO

Piemonte, Italië

fles 75 cl

08.804.36

**Geur:** Klein rood fruit en paddestoelen

**Smaak:** Elegant, sappig en vriendelijk in de afdrank



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Frans Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.