

## **Asperges met zalm**

Een klassieke combinatie: de pure smaak van verse zalm met de asperges en zachte mozzarella.

### Hoofdgerecht voor 4 personen:

800 g-1 kg witte asperges, geschild

zout, peper

500 g verse zalmfilet, in dunne plakken

1 grote buffelmozzarella, in stukjes

6 el olijfolie

2 el kleine kappertjes, uitgelekt

2 el kleine kervelblaadjes

1 tl geraspte limoenschil

### Bereidingswijze:

- 1.Kook de asperges beetgaar (ongeveer in 20 min), laat ze uitlekken en halveer ze.
- 2.Verdeel de zalm, asperges en mozzarella over 4 borden.
- 3.Verwarm de olie op zacht vuur en roer de kappertjes, kervel en limoenrasp erdoor.
- 4.Breng op smaak met zout en peper en schenk de dressing erover.

**Wijnadvies: Soave Classico Pra, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**