

24-5-2016

Kookavond

Duo van asperges met zalm, wasabi in filodeeg

Nodig:

- 12 witte asperges
- 12 groene asperges
- 1 pakje filodeeg
- 2 eieren
- 1 tl wasabi
- 1 bosje bieslook
- 4 plakjes gerookte zalm
- Voor de saus : 50 ml sojasaus, 1 el bruine suiker

Zo maak je het:

- Verwarm de sojasaus met de bruine suiker tot deze gesmolten is en laat afkoelen.
- Schil de witte asperges met een dunschiller en snijd de uiteinden af.
- Leg ze in een pot met water en snuifje zout en kook ze beetgaar. Hetzelfde met de groene tipjes.
- Halveer de witte asperges indien deze te dik zijn.
- Neem een vel filodeeg met de zelfde breedte als een asperge. Leg daarop een plakje zalm en wrijf dit in met een beetje wasabi.
- Leg daarop een witte en een groene asperge en wat bieslook.
- Borstel het filodeeg in met wat losgeklopt ei.
- Rol nu strak op en frituur af bak in olie tot goudbruin. (kan ook afbakken in de oven)