

Salland Aspergeland



Salland!

Het zonnetje komt weer tevoorschijn, de dagen worden langer; het voorjaar begint! En bij het voorjaar horen asperges. Je hebt geluk, want in Salland vind je de lekkerste asperges. Van april t/m half juni zijn de asperges weer te verkrijgen bij de telers. Helaas kunnen we in deze tijd nog niet naar de horeca gaan om te genieten van de asperges. Daarom hebben we een receptkaart voor je gemaakt, zodat je zelf in de keuken aan de slag kunt met een heerlijke aspergerecht! We wensen je alvast smakelijk eten toe!

Hoe maak je zalmfilet met asperges uit de oven?

Benodigdheden:

- 1 dik stuk zalmfilet van 600 gr.
- 500 gr. witte Sallandse asperges
- 1 sinaasappel, sap en rasp
- 1 bosuutje, in dunne ringetjes
- 1 kleine rode ui, heel fijngesnipperd
- 1 eetlepel verse dille, fijngeknipt
- versgemalen zwarte peper
- 2 theelepels grof zeezout
- 50 gr. boter, gesmolten

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Wrijf de zalm in met sinaasappelsap en laat de filet 5 minuten liggen.
- Schil de asperges met een dunschiller van het kopje naar het andere uiteinde. Snijd aan de onderkant een stukje van 2 cm af.
- Meng de sinaasappelrasp in een kom luchtig met de bosui, rode ui, dille, zeezout en peper.
- Schep 4 eetlepels sinaasappelsap met 2 eetlepels gesmolten boter op de bodem van een lage rechthoekige ovenschaal.
- Leg de zalmfilet in het midden in de schaal en verdeel het kruidenmengsel erover.
- Leg de asperges aan twee kanten naast de zalm en schenk de rest van de boter over de zalm en asperges.
- Dek de zalm en asperges af met een stuk bakpapier.
- Schuif de schaal in de oven en laat de zalm en asperges in 25 minuten gaar worden.

Dit recept is lekker met gekookte krieltjes in de schil.

Tip: Dikkere asperges vragen iets meer bereidingstijd. Kook deze 5 tot 10 minuten voor en plaats ze vervolgens samen met de zalmfilet in de oven.

Voor de lekkerste asperges ga je naar onze Sallandse helden van het Witte Goud.

Tuinderij Veldink
Wetermansweg 10b
7431 RD Diepenveen

Tuinderij Ogink
Overkampsweg 3
8102 PH Raalte
www.oginkasperges.nl

Aspergebedrijf de Boerkamp
Oranjelaan 19
7431 AA Diepenveen
www.deboerkamp.nl

Aspergeboerderij Koks
Oostermaatsdijk 10
7434 PL Lettele
www.aspergekoks.nl

Aspergebedrijf de Weerd
Nieuwe Deventerweg 36
8101 PL Raalte
www.deweerdraalte.nl