

GEBAKKEN HEILBOT

met zoethout-hollandaise en gegrilde groene asperges

INGREDIËNTEN (10 personen):

Zoethout-Hollandaise

1 dl droge witte wijn
3 st zoethoutthee (zakjes)
2,5 dl **CHEF Hollandaisesaus**

Heilbotfilet

2 kg heilbotfilet

Groene asperges

50 st groene asperges

BEREIDING:

Zoethout-Hollandaise

Zet de witte wijn op met de zakjes zoethoutthee. Laat het mengsel op laag vuur trekken (zonder te koken) tot de smaak goed is opgelost. Voeg daarna de Hollandaisesaus toe. Warm de saus nog even door en stop in een kidde (sifonspuit) met 2 patronen.

Heilbotfilet

Bak de heilbot en gaar deze 10 tot 15 minuten (afhankelijk van de dikte) verder in een voorverwarde oven van 150°C.

Groene asperges

Schil de groene asperges en kook ze beetgaar. Halveer de asperges in de lengte. Grill de groene asperges.

