

Cassoulet van asperges, hondshaai



Ingredienten

- 2 bot asperges (witte)
- 1 st limoen
- 2 dl room
- olijfolie
- pezo
- 400 g hondshaai
- citroenverbena

Bereiding

Schil de asperges en hou de schillen bij. Snij de helft in carpaccio met behulp van een dunschiller. Hou apart en breng voor gebruik op smaak met limoen, peper, zout en olijfolie.

Kook de rest gaar gedurende 2 min in kokend gezouten water. Haal de asperges eruit en koel ze af. Laat de aspergeschillen gedurende 2u meekoken in het aspergekookvocht.

Zeef en laat 1/3 inkoken. Voeg room toe en laat verder inkoken tot een intense saus.

Voeg de citroenverbena toe, mix en zeef. Gaar de hondshaai in het kookvocht.