THAISE DORADE MET GEGRILDE ASPERGES SALADE



Eetmoment: Diner
Behoefte: Luxe, Gezond
Soort: Vis

Als jij je tafelgasten wilt imponeren en enthousiasmeren, moet je absoluut dit gerecht op tafel zetten. Dit fushion-gerecht tussen de Thaise en Nederlandse keuken is niet alleen een waar spektakel om te zien, maar ook een smaakexplosie voor in je mond. Deze variant van asperges zit waarschijnlijk nog niet helemaal in je repertoire, maar ga aan de slag en geniet! Het lijkt heel moeilijk, maar eigenlijk is dit gerecht best wel eenvoudig. Om de identieke Thaise smaken te creëren heb je alleen wel een wat groter boodschappenlijstje nodig. Maar soms mag dat toch? Dit gerecht met de Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland van De Bigondier is overigens een match made in heaven. Hij is te verkrijgen in onze winkel.

Benodigdheden voor 2 personen:

Dorade

- 2 dorades van 350 gram de stuk
- Rasp en sap van 2 limoenen
- 3 cm verse gember, fijngesneden
- 3 rode pepers
- 3 tenen knoflook
- 10 muntblaadjes
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 3 el. bruine basterdsuiker
- 3 el. sojasaus
- [illegible]vissaus
- [illegible]oengras-stengels of 1 theelepel citroengas poeder

Asperge salade

- 500 gr. witte asperges
- 2 eieren
- Sap en rasp van 1 sinnaasappel
- Sap van een halve limoen
- Halve venkel
- 75 gr. mescun sla
- 1 handvol platte peterselie, fijngesneden
- 1 handvol munt, fijngesneden
- 1 el. appelciderazijn
- 1 tl. mosterd
- 50 ml. druivenpitolie (of een andere neutrale olie)
- 20 gr. hazelnoten
- 0,5 tl. zout
- 1 el. honing

1) We beginnen met het maken van de marinade van de Dorade. Heb je geen Dorade of wil je dit liever met een ander vissoort doen? Geen probleem. Witvis zoals Tilapia of Pangasius kan ook prima. Verwijder in ieder geval de pitjes uit de rode pepers. Wil je hem goed pittig? Laat ze er dan in.

2) Doe vervolgens alle ingrediënten van de dorade in een blender en meng dit tot een mooi egaal mengsel. Doe de schoongemaakte dorades in een groter plastic zakje (van IKEA bijvoorbeeld) en giet de marinade erbij. Zorg ervoor dat de vissen er helemaal onder zitten en leg dit voor 2 a 3 uur koud in de koelkast. De smaken trekken er daardoor extra goed in.

3) Na 2 uur bereid je de dressing voor de aspergesalade. Kook het sinaasappelsap in een steelpannetje in totdat je nog 2 eetlepels hebt. Klop vervolgens dit sap met de azijn, limoensap, honing, mosterd en het zout. Pak vervolgens de druivenpitolie en schenk al kloppend langzaam 50 milliliter erbij. Je krijgt hierdoor een smaakvolle vinaigrette

4) Rooster ondertussen de hazelnoten in een koekenpan en schil de asperges. Kook ondertussen de 2 eieren in een steelpannetje totdat ze half zacht gekookt zijn, zo'n 5 a 6 minuten. Kook ook de asperges even voor zo'n 5 minuten.

5) Bereid de BBQ voor een indirecte bereidingsmethode op 200 tot 220 graden. Grill de dorade kort boven het directe vuur, totdat ze licht gegrild zijn. Dit duurt zo'n 2 a 3 minuten. Leg ze vervolgens op het koude gedeelte en smeer ze nog wat in met de marinade. Grill vervolgens de witte asperges in zo'n 7 a 8 minuten gaar. Doe dit wel met de deksel dicht en draai ze af en toe om.

6) Haal de asperges eraf en leg ze per 4 stuks op een bord. Bedruip ze met wat sinaasappel-vinaigrette en leg zowel de salade, als het gekookte ei, fijngesneden venkel, platte peterselie, munt en de hazelnoten op het bord en hussel alles een beetje door. Bedruip ook de salade met wat vinaigrette en serveer elk bord met 1 hele vis. Genieten toch?

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? The Ned Pinot Grigio (https://www.debigondier.nl/products/the-ned-pinot-grigio?_pos=1&_psq=the+ned&_ss=e&_v=1.0) is perfect hierbij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.