

## Ingrediënten

200 g groene asperges  
1 teentje look  
1 rode ui

Risotto met champignons  
(veel waren er niet ...)

100 g spek  
2 zalmnoten

Fleur de sel

Room  
Witte wijn  
1 grote koffielepel gemberpasta



## Recept

Zalm 2x 1 minuut (omdraaien) ontdooien in microgolf.

Risotto gaarkoken – 2x hoeveelheid water toevoegen. Als water opgenomen is, is de rijst ook gaar.

Ui en look versnipperen en aanstoven in olijfolie

Asperges toevoegen en bakken. Wijn en room toevoegen als je ziet dat geheel zou gaan aanbranden. Gember toevoegen

Spekblokjes in Tefal pan aanbakken. Als ze glazig beginnen worden ontdooide zalm toevoegen (zalm is ingewreven met paprikapoeder)

Opdien

## Bron

Martine Lycke

10/12/2014

## Fotos

