



AAA asperge met kaviaar, blackened sea bass en gerookte boter

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Warm de asperges in de vacuumverpakking 4 minuten op in een pan met heet water dat net niet meer kookt.
3. Warm de gerookte beurre blanc voorzichtig op in een kleine steelpan. Maak deze iets schuimend met een garde of staafmixer.
4. Laat het vocht van de asperge lekken en leg deze op het bord.
5. Maak af met de blackened seabass, de bloemkoolroosjes, de kaviaar, de viooltjes en de gerookte beurre blanc zoals op de foto.