



# Rog op de graat met asperges, daslook & morieltjes

## Ingrediënten (4 personen)

- 1 grote rog op de graat
- 200g morieltjes
- 4 witte asperges
- 4 groene asperges
- 300g boter
- 1 citroen
- 100g daslook
- 4 dikke aardappelen
- peper
- zout



## Bereiding

Verdeel de rog in vier delen. Kruid af met peper en zout, bak stevig aan en blus met wat citroensap. Laat even rusten en haal de stukken van de graat.

Kook de aardappelen gaar, mix met wat kookvocht, breng op smaak met peper en zout. Smeer uit op matjes en laat drogen op 80°C.

Gaar de asperges, glaceer in de boter samen met de daslook. Bak de morieltjes kort op.

Overgiet de rog met de meunièreboter en werk het gerecht af met gemarineerde aspergeslierten.

Bron: Culinaire Ambiance