

Visterrine

Ingrediënten:

- 2,5 kilo gefileerde witte vis
- 15 eieren
- 900 ml Slagroom
- Groene kruiden
- En specerijen die je lekker vind.
- 600 g Groene asperges

Bereiding:

Snij de onderkanten van de asperges en kook ze net niet beetgaar met wat zout en laat ze goed uitlekken.

Pureer de vis, de eieren en de room in de keukenmachine (niet te fijn).

Meng de kruiden, de specerijen en zout en peper erdoor.

Vul de terrinevorm voor de helft, leg een laagje asperges erop en vul de rest af.

Bak het in een op 180* voorverwarmde oven au bain-marie in ca 1 a 1.5 uur.

Laat afkoelen en geniet er van.