



Danske hvide asparges med Sauce Mouseline

*Anbefalet vin til maden
Climat Rosé*

Ingredienser

De danske hvide asparges er en delikatesse som vi skal være meget stolte af – og de er i sæson netop nu. De har den fineste ærtesmag og er slet ikke så besværlige at gå til. Her er vores bud på, hvordan man skal håndtere disse fantastiske grøntsager.

| | |
|------------------|--|
| 4 hvide asparges | Salt og peber |
| Citron | Evt. friskpillede fjordrejer/små rejer |
| Smør | – kan undlades |
| Vand | 1 dl. piskefløde |
| 2 æggeblommer | |

Sådan gør du

Start med at skrælle dine asparges fra lige under hovedet og ned mod bunden. Knæk til sidst den nederste træede del af roden af – den knækker helt naturligt. Hvis der hænger fibre ved, har du ikke skrælet den nok. Hellere skræl den lidt for meget end for lidt.

Bring 3-4 cm vand i kog i en dyb pande sammen med en god klat smør, en halv presset citron og et godt drys salt. Kog aspargesstænglerne i ca. 5 minutter alt efter tykkelse. Tag dem op, og dryp dem af på et klæde.

Nu skal du starte på din mouseline, som i bund og grund er en hollandaise med letpisket flødeskum. Kom smør i en gryde og lad det smelte langsomt ved lav varme, så vollen ligger i bunden af gryden. Hæld derefter forsigtigt det klarede smør i en lille kande. Hæld dine æggeblommer i en ren gryde med ca. 3 spsk. citronsaft og en knivspids salt under lav varme. Pisk til dine æggemasse stille begynder og tykne og er skummet lidt ned. Sluk varmen og pisk kraftigt det klarede smør i, som tilsættes lidt efter lidt så saucen ikke skiller. Til slut pisker du din fløde til en luftig flødeskum, og vender den forsigtigt i saucen, som derefter smages til med salt og en smule peber. Anret dine hvide asparges på en flad tallerken, med din mouseline udover og en god håndfuld fjordrejer.

Velbekomme og velkommen til forårets bedste spise.