

Hvide asparges med rejer og hollandaise

Opskrift til 2-4 alt efter mod er serveres andet hertil

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 10 hvide asparges
- vand til kogning
- 1 økologisk citron
- 70 g smør
- 200 g rejer i lage eller 300-400 g skalrejer
- en god håndfuld frisk dild

Hollandaise

- 175 g smør
- 3 æggeblommer
- 2-3 spsk. citronsaft
- evt. lidt hvidvinseddike
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

Sauce:

1. Kom smør i en gryde, og smelt stille og roligt.
2. Hæld det smeltede smør i en kande og lad det bundfalde, så der dannes et hvidt lag øverst. Det lag skal kasseres, så prøv om du med en ske kan skrabe det ned i vasken. Så du har mest muligt klart smør tilbage i din kande. Fortsættes nedenfor..
3. Lad det køle af til stuetemperatur. Imens kan du klargøre dine asparges.

Asparges og rejer:

1. Skræl og skyl de hvide asparges, undlad at skrælle hen over hovedet. Knæk enden af (ikke hovedet, men modsatte ende og kassér disse)
2. Kom vand i en stor gryde eller dyb pande, så bunden er dækket med cirka 3 cm.
3. Kom citronskiver her i + smør og lad det smelte.
4. Læg så asparges her i i små 5 minutters tid, de skal stadig have lidt bid. Tag dem op og læg dem på et viskestykke imens du fortsætter med din sauce.
5. Dræn rejerne og stil dem klar

Tilbage til saucen:

1. Kom æggeblommer, citronsaft og evt. en smule hvidvinseddike i en gryde. Pisk det sammen

mens det får stille og roligt varme. Fortsæt til det tykner.

2. Det må ikke få for meget varme, så det tager lidt tid at få det tykt. Når det begynder at blive tykkere, tilsæt da smørret lidt efter lidt – imens du hele tiden pisker.
3. Fortsæt til der ikke er mere smør tilbage, alt er pisket sammen og det har en lække tyk og passende konsistens.
4. Smag til med salt og peber

Anret:

1. Læg asparges på en tallerken, hæld saucen over
2. Top med rejerne og frisk dild