

Kokt sparris med Hollandaise



Du behöver (4 pers)

3-4 sparris per person beroende på storlek

purjolök

3 äggulor

400 gram smör

citron

Sparris

Gör så här

Skala sparrisen och skär av den nedersta biten. Bind ihop i buntar om 10 styck.

Kokas "al dente" i saltat vatten. Får inte vara för mjuk. Känn med sticka. Låt rinna av på handduk. Tvätta purjolöken. Skär i långa smala strimlor som kokas i saltat vatten. Skall räcka för att "knyta om" 3-4 vita sparrisar.

Hollandaise

Gör så här

Äggulor vispas med litet vatten i en kastrull i vattenbad eller direkt på spisen. Skall bli ett fint ägg-skum, inte äggröra. Smält smöret, får inte bli för varmt, blanda försiktigt ned i äggskummet. Smaka av med citronsaft. Tunnas med vatten om så behövs.

Servering

Knyt purjolöken som rosett runt 3-4 sparrisar. Lägg upp på tallrik med sås bredvid. Ställ in extra kannor med sås.