

FÄRSK VIT SPARRIS med basilikadressing och Hollandaisesås

4 pers

Ingredienser

1 kg vit sparris

200 g lufttorkad skinka . Skivad.

Koka sparrisen med smör i saltat vatten.

Basilikadressing

1 st basilika, kruka färsk

0,5 dl vit balsamvinäger

2 dl olivolja

1 msk honung

1 tsk dijonsenap

1 krm salt

1 krm vitpeppar, nymald

0,25 st vitlöksklyfta, skivad

Mixa dressingen med stavmixer . Vänd den nykokta sparrisen och låt dra i dressing 5-10 min.

Hollandaisesås

4 person(er)

Ingredienser

100 g smör

2 st äggulor

2 msk vin eller, torrt vitt el pressad citron

0,5-1 krm salt

0,5 krm cayennepeppar

Tillagning

1. Smält smöret på låg värme. Dra kastrullen åt sidan och låt proteinet (ljus skikt) sjunka till botten.
2. Värm vatten i en rymlig kastrull. Vispa samman äggulor och vin i en mindre kastrull. Ställ den i vattenbadet och vispa tills blandningen tjocknat.
3. Ta kastrullen ur vattenbadet. Vispa ner det smälta smöret, lite i taget, i äggblandningen. Var noga med att inte få med bottenskiktet. Salta och peppra.
4. Servera genast eller ställ åt sidan, och värm i vattenbad precis före servering.

Servera sparrisen tillsammans med mer dressing och hollandaisesås och den tunnskivade skinkan.