

Asparges Pompadour

Kogte slikasparges, napperet med sauce Hollandaise, tilberedt med aspargesfond, drysset med knust sort peber.

Hvide asparges

Aspargesene skrælles og koges al dente i vand med salt og evt. en klat smør. (kogetiden skal I selv eksperimentere med)

Hollandaise

1 knsp. knust, hvid peber

8 æggeblommer

1/4 dl eddike

800 g smør

1 dl vand, lidt salt og evt. fond

Peber, eddike og vand indkoges til det halve, afkøles og tilsættes 1/2 dl vand og 8 æggeblommer, legeres over svag varme til en cremekonsistens. Gryden tages fra varmen og tilsættes under piskning lidt efter lidt det smeltede. lune, afklarede smør. (Hvis der kommer bundfald med, vil saucen stå og syne og blive tynd).

Saucen kan eventuelt spædes med fond fra retten, hvis den bliver for svær. Til sidst passerer saucen.

Denne hollandaise er den, der fremstilles mest. Man kan nedsætte mængden af smør til specielle retter, hvor man skal bruge en mindre fed og mere stabil sauce.



Anretning

Kom aspargesene på en tallerken. Napper med Hollandaise og kom friskkværnet peber hen over.