

Co na obiad: Szparagi w sosie holenderskim z młodymi ziemniaczkami i jajkiem w koszulce



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sos holenderski:

masło	150 g
żółtko jajek	2 sztuki
ocet winny	15 ml
Sól morska jodowana Prymat w młynku	

Szparagi:

szparagi	14 sztuk
woda	do gotowania
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Sól morska jodowana Prymat w młynku	
ocet winny	15 ml
masło	10 g
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 łyżeczka
sok z 1/4 cytryny	
listki mięty	5 sztuk

Ziemniaki:

ziemniaki młode	podgotowane 6 sztuk
olej	
Sól morska jodowana Prymat w młynku	

świeża natka pietruszki

Jajka w koszulce:

woda	do gotowania
ocet spirytusowy	60 ml
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	
jajko	4 sztuki

Dodatki:

parmezan

skórka z cytryny

prażone orzechy nerkowca

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Masło rozpuszczamy, w kąpeli wodnej ubijamy żółtka z octem, tak by podwoiły swoją objętość. Następnie do ubitych żółtek powoli dolewamy rozpuszczone masło, które dokładnie energicznym ruchem wklepujemy do żółtek, tak jak jest to pokazane na filmie.

Kiedy całe masło połączy się z żółtkami sos ubijamy jeszcze ok. 20 sekund w kąpeli wodnej, po czym ściągamy go i doprawiamy solą, ewentualnie octem.

Szparagom odkrawamy zaschniętą końcówkę, wrzątek solimy, dodajemy sodę oczyszczoną oraz ocet, szparagi wrzucamy do wody którą ściągamy z ognia i trzymamy je tak ok. 3-4 minuty.

W międzyczasie ziemniaki przekrawamy na pół i smażymy na rozgrzanym oleju aż będą złociste (ok. 5 minut).

Następnie przechodzimy do przygotowania jajek w koszulkach, do wrzątku wlewamy ocet, lekko solimy, jajko wbijamy do miseczki, wodę w garnku lekko mieszamy tworząc mały wir, po czym delikatnie przekładamy jajko do środka i pomagając sobie łyżką owijamy białko wokół żółtka, jajka gotujemy ok 3-4 minuty.

Gotowe ziemniaki solimy, pieprzymy i przekładamy do miseczki, na tej samej patelni rozpuszczamy masło, przekładamy szparagi wraz z odrobiną wody, doprawiamy solą, pieprzem cytrynowym oraz sokiem z cytryny i smażymy ok 1 minutę.

Po tym czasie do szparagów drzemy liście mięty i danie możemy wykladać. Na talerz przekładamy ziemniaki które posypujemy pietruszką, następnie wykładamy szparagi, trzemy parmezan, skórkę z cytryny, orzeszki nerkowca które zarówno trzemy jak i kruszymy, całość polewamy sosem holenderskim, następnie danie posypujemy papryką wędzoną, a na samą górę dajemy jajka w koszulkach które również polewamy sosem holenderskim. Smacznego!