

Szparagi w sosie holenderskim



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białe szparagi	2 kg
sól, cukier	szczypta do smaku
masło	1 łyżka
masło (do sosu)	0,5 kostki
żółtko jajek	2 szt.
sok z cytryny	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
śmietanka	50 g
woda letnia	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi cienko obrać obieraczką do ziemniaków, rozpoczynając obieranie 1-2 cm poniżej wierzchołka. Obciąć twarde końce.

W dużym garnku zagotować wodę ze szczyptą soli, cukru i łyżką masła. Szparagi związać (białą bawełnianą nitką lub pasemkami z liści pora) i ugotować pod przykryciem na średnim ogniu. W zależności od grubości szparagów może to trwać 10-15 min.

Masło roztopić w rondelku na małym ogniu. Odstawić na bok, by nieco ostygło.

Żółtka rozmieszać z wodą w okrągłej miseczce i wstawić do mniejszego garnka z gotującą się wodą. Ubijać na parze, aż masa stanie się kremowa.

Zestawić z ognia, dodawać powoli stopione masło, cały czas ubijając. Jeśli masa zaczyna gęstnieć, dolewać więcej masła.

Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem, lekko przestudzić. Dodać śmietankę ubitą na półsztywno, wymieszać. Osączone szparagi podawać z ciepłym sosem i młodymi ziemniakami.

