

Asparges, hvide med vagtelæg

Gengivet med tilladelse af Thomas Rode Andersen

Til 4 personer:

16-20 hvide asparges,
skrællede og med bunden knækket af
1 spsk smør
Ca. 50 gr parmesan
En håndfuld skyllet rucolasalat

Sauce:

4 spsk smør
1 spsk mandler, smuttede, ristede og hakkede
1 spsk finthakket skalotteløg
½ spsk blå birkes
1 spsk appelsinsaft
½ spsk revet appelsinskal
12 kogte eller pocherede vagtelæg
eller 4 smilende alm. øko æg

Forbered saucen ved at varme smørret op i en kasserolle, til det bliver lysebrunt og duftende. Tilsæt løg, mandler, birkes og appelsinsaft og skal og sænk temperaturen, så den blot holder sig varm. Smag til med salt og peber,

Kog så aspargesene møre. Brus smørret op i en pande og rul de kogte asparges heri. Riv parmesanen henover og lad det smelte.

Server aspargesene på en tallerken med lidt rucola drysset henover.
Hæld saucen hen over eller omkring aspargesene og læg æggene øverst.



Hvide asparges - med smilende æg



To fine vine som egner sig godt til asparges:

Chassagne-Montrachet fra Bruno Colin
og Muscat Réserve fra Trimbach