

Vit sparris med hollandaise

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

3 Äggulor
150g smör
1 msk Citronsaft
1 nya Salt
1 nya Vitpeppar
1 nypa Cayennepeppar

500g vit sparris
1 nypa Salt
1 tsk Socker

Gör såhär

1. Smält smöret långsamt på låg värme.
 2. Häll äggulorna i en värmetålig skål. Tillsätt citronsaft och salt. Ställ skålen över ett vattenbad. Vattnet skall inte koka utan enbart sjuda lätt. Vispa konstant tills blandningen blir tjock och krämig (det ska vara fluffigt men inte tillagad som äggröra).
 3. Ta bort skålen från värmen och häll i det varma smöret långsamt under konstant vispning. Fortsätt tills allt smör är inarbetat och såsen är tjock och blank. Smaka av med mer citron, salt, vitpeppar och cayennepeppar.
- Notera: Om såsen blir för tjock, vispa i några droppar varmt vatten tills konsistensen blir perfekt.
4. Koka upp vatten och tillsätt salt och socker. Lägg försiktigt ner sparrisen och låt den sjuda i 8-12 minuter. Sparrisen är klar när den mjuknat men har kvar en fast kärna.
 5. Ringla hollandaise över sparrisen och servera direkt.

