



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. maj 2022

## Forret

### Aspargessalat med grøn mayo og rejer (4 personer).

**Asparges:** 1 bundt hvide asparges, 400 g, 1 bundt grønne asparges, 400 g, kogende vand, salt, 2 spsk smør. **Mayonnaise:** 2 dl basilikum, groftplukket, 2 dl smagsneutral olie, f.eks. vindrukerne- eller solsikkeolie, 1 tsk dijonsennep, 2 spsk hvidvinseddike, 1 tsk flagesalt, 2 æggeblommer.

**Desuden:** 400 g friskpillede rejer, 100 g rucola, 6-8 radiser i tynde skiver, lidt basilikum, plukket, salt og peber, 1 citron i både.

#### **Asparges:**

Skræl de hvide asparges. Knæk eller skær enderne af både de hvide og de grønne asparges.

Kom de hvide asparges i kogende saltet vand med en smørklat i (brug f.eks. en dyb pande). Damp i 1-2 minutter. Tag dem op med en hulske, og damp de grønne asparges i samme vand i ca. ½ minut.

Afdryp begge slags asparges, og lad dem køle, inden du samler salaten.

#### **Mayonnaise:**

Blend basilikum med olie. Sigt, hvis du vil. Pisk sennep, eddike, salt og æggeblommer sammen. Pisk den grønne olie i lidt ad gangen, så du får en tyk, grøn mayonnaise. Smag til med salt og syre, hvis behov. skindsiden nedad, i 10-12 minutter.

#### **Salat:**

Anret asparges, rejer, rucola, radiser og basilikum på et stort fad. Krydr med salt og peber.

Tilføj mayonnaise lige inden servering.

