



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

16. maj 2024

## Forret

### Hvide asparges med rejer og sauce mousseline (4 personer).

**Ingredienser:** 8 asparges, hakket persille, 500 g rejer.

**Sauce mousseline:** 100 g blødt smør, 4 æggeblommer,  $\frac{3}{4}$  dl væde fra de kogte aspargesskræller, 2 spsk citronsaft,  $\frac{1}{2}$  dl piskefløde.

#### Sådan gør du:

Skyl aspargeseerne, især hovederne. Skær eller knæk den nederste hårde del af stænglen. Skræl aspargeseerne. Det er lettest at begynde under hovedet. **Gem skrællerne til saucen.**

Kog aspargeseerne evt. i en pande i ca. 5 min., men ikke mere end de stadig er sprøde.

Smørret i skiver, æggeblommerne, væden og citronsaften varmes op ved jævn varme - **må ikke koge** - i en tykbundet gryde, indtil den er tyk og lækker og lyder hus (3-5 min.). Flødeskum vendes forsigtigt i lige inden servering.

**Skiller saucen tages den straks af varmen. Pisk 1 spsk koldt vand i med håndmixer.** Saucen kan også laves i vandbad, hvis man er bange for, at den skiller.

#### Servering – varme tallerkener:

Læg et par spsk. Sauce på tallerkenen. Placer 2 asparges i et v. Læg en spsk rejer imellem. Drys med lidt persille.

