Hvite asparges med skinke og eggesmør



Ingredienser

Hvite asparges:
♥ 800 g hvite asparges
♥ 1 ss salt
♥ 1 ss sukker
♥ 0,5 sitron
♥ 1 laurbærblad
♥ 1 ss smør

Eggesmør:
♥ 3 egg
♥ 100 g smør

Servering:
♥ 200 g kokt skinke
♥ gressløk eller persille
♥ småpoteter
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Hvite asparges:
Skrell bort det ytterste laget på aspargesstilken fra toppen og ned. Jeg bruker en potetskreller til dette. Vær forsiktig slik at aspargesen ikke knekker. Skjær bort ca. 3 cm av den grove bunnen på aspargesstengene.

Legg de skrelte aspargesene i en stor kjele. Hell i vann slik at aspargesene blir godt dekket. Ha salt, sukker, sitronskiver og et laurbærblad i kjelen.

Varm opp vannet så det nesten når kokepunktet. La aspargesene småkoke / trekke i det varme vannet til de er møre. Dette tar alt fra 8 - 15 minutter. Tiden det tar avhenger av hvor tykke aspargesstengene er, så følg med. Du kjenner etter om aspargesene er møre ved å stikke i dem med en kniv.

Løft de ferdigkokte aspargesene ut av vannet og over i en stekepanne. Tilsett en spiseskje smør og la smøret smelte. Sautér aspargesene en kort stund i det smeltede smøret.

Småpoteter:
Kok småpotetene møre i vann. Stek dem deretter en kort runde i stekepannen med litt smør.

Eggesmør:
Kok eggene til de er hardkokte. Hakk dem opp i små biter, gjerne ved bruk av en eggedeler. Bland med smeltet smør.

Servering:
Legg asparges og skinkeruller ved siden av hverandre på et fat, gjerne i to lag.

Legg over eggesmøret i en fin stripe. Dryss over hakket gressløk eller persille som pynt. Kvern over salt og pepper.

Server småpoteter ved siden av.

Tips

♥ I motsetning til grønne asparges, bør hvite asparges alltid skrelles. Pass nøye på koketiden. Aspargesene skal være møre, og ikke bløte og ihjelkokte.

♥ Det går fint å koke hvit asparges bare i vann, men litt salt, sukker, sitron og laurbærblad er med på å gjøre smaken enda bedre.

♥ Denne retten smaker best nylaget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-asparges-med-skinke-og-eggesmor