Hvite asparges med ramsløkhollandaise



Ingredienser

♥ 1 kg hvite asparges

Til koking av asparges:
♥ 2 liter vann
♥ 2 ss flaksalt
♥ 2 ts sukker
♥ 2 ts sitronsaft
♥ 2 laurbærblad
♥ 1 skive sitron

Ramsløkhollandaise:
♥ 250 g smør
♥ 3 eggeplommer
♥ 3 ss vann
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 3 ss ramsløkpuré (se tips)
♥ kvernet salt og hvit pepper

Servering:
♥ 50 g ertespirer (se tips)
♥ 4 friske ramsløkblader (se tips)
♥ 2 ss ramsløkolje (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Hvite asparges:
Finn frem hvite asparges. Rens dem ved å først skjære bort ca. 3 cm av den nederste delen av stilken. Bruk så en potetskreller til å forsiktig fjerne det ytterste laget av aspargesene fra "blomsten" på toppen og nedover.

Finn frem en vid kjele eller panne (som aspargesene får plass i) og ha i vann, salt, sukker, sitronsaft, laurbærblad og sitronskive. Gi vannet et oppkok og legg forsiktig de rensede aspargesene ned i vannet.

La aspargesene småkoke i ca. 8 - 10 minutter (avhengig av tykkelse på aspargesene).

Ramsløkhollandaise (se eget innlegg **HER**):
Ha smøret i en kjele. La det smelte på middels varme uten å røre i det. Ta kjelen av platen og la smøret stå i ro i noen minutter. De hvite melkestoffene i smøret vil da synke til bunnen av kjelen. Det er kun det gule smøret (uten det hvite i bunnen av kjelen) som skal brukes i sausen.

Finn frem en metallbolle og ha eggeplommer, vann, sitronsaft og 2 ss ramsløkpuré i bollen. Sett bollen over en kjele småkokende vann, men uten at vannet kommet i berøring med bollen. Pisk kraftig i eggemassen mens bollen står over dampen til du ser at det danner seg en tykk og luftig eggemasse, dette tar ca. 1 minutt.

Løft bollen bort fra vanndampen. Spe så litt og litt med det klarnede smøret. Hell forsiktig fra kjelen så du ikke får med deg melkestoffene som ligger i bunnen av kjelen. Visp hele tiden mens du tilsetter smøret litt og litt. Smøret skal gradvis bli inkorporert i eggemassen og vil etter hvert danne en tykk, fyldig og kremete saus.

Tilsett resten av ramsløkpuréen og pisk videre. Smak til sausen med kvernet salt og hvit pepper og eventuelt litt mer ramsløkpuré og/eller sitronsaft.

Servering:
Løft ferdigkokte asparges ut av det varme vannet og legg dem kort på kjøkkenpapir så de får rent av seg før de flyttes over på en serveringstallerken (eller fordel direkte på porsjonstallerkener).

Fordel over ramsløkhollandaise.

Pynt med ertespirer og ramsløkblader (klipp dem opp i mindre biter).

Ringle over litt ramsløkolje og kvern over salt og pepper.

Serveres straks.

Tips

♥ Vær nøye på at du ikke overkoker aspargesene. Tilpass koketiden, og sjekk underveis når aspargesene begynner å bli møre ved å stikke i dem med en gaffel, for koketiden vil variere ut fra hvor tykke aspargesene. Hvis aspargesene dine varierer i tykkelse, tar du de tynne ut av kokevannet først og lar de tykke småkoke litt lenger.

♥ Å klarne smøret (dvs. fjerne melkestoffene som legger seg i bunnen av kjelen når smøret er smeltet) gjør at hollandaisesausen blir mer stabil, og det skal mer til for at den skiller seg. Det lønner seg derfor veldig å ikke hoppe over dette trinnet.

♥ Merk at det smeltede, klarnede smøret skal piskes gradvis inn i eggemassen. Tilsett *litt* og pisk kraftig, og se at smøret har blitt godt inkorporert i sausen før du sper med *litt* mer.

♥ Det viktigste å passe på for å unngå at sausen skiller seg er temperaturen. Blir det for varmt, vil sausen lett kunne skille seg. Når du pisker eggeplommene over vannbad, skal ikke vannet fosskoke, men bare småkoke. Ta så bollen med den piskede eggmassen bort fra dampen når du begynner å piske inn det klarnede smøret. Eggemassen og det klarnede smøret skal helst ha omtrent samme temperatur (ca. 60°C) når man begynner å blande dem sammen.

♥ Sausen bør serveres så nylaget som mulig. Dersom du vil varme den opp før servering, må du være veldig varsom med varmen og stoppe når sausen har blitt lunken, for å unngå at den skiller seg. Skulle uhellet skje og sausen skiller seg, kan den ofte reddes ved å piske inn 1 ekstra eggeplomme og 1 ss vann. Pisk kraftig og bruk eventuelt stavmikser for å få sausen sammen igjen.

♥ Hollandaise skal ha tykk konsistens, men du kan alltids gjøre den tynnere ved å tilsette litt mer sitronsaft eller vann.

♥ Du kan bruke **Hjemmelaget ramsløkpuré** eller ferdigkjøpt. Som ramsløksolje har jeg bruk ramsløkpuré etter å ha silt bort bladene.

♥ Det blir lekkert å pynte med ertespirer og noen friske ramsløkblader hvis du har det, men dette kan alternativt byttes ut med annet grønt, for eksempel litt kuttet vårløk.

♥ Flere måter å servere hvite asparges på finner du **HER**. Se også nydelig **Hvit aspargessuppe**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-asparges-med-ramslokhollandaise