



## Spárgaszezon: Klasszikus az asztalon - spárga hollandi mártással

2011 május 16. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ezt az ételt szinte misztikum lengi körbe! Spárga! Hollandi mártással! Ezt csakis sokcsillagos szakácsok állíthatják el?! Pedig nem! Ne féljünk, bátran álljunk neki, a siker, ha pontosan követjük a leírást, els?re garantált – és

otthonunkba varázsolhatjuk egy men? étterem pazar fogását!

*Hozzávalók:*

50 dkg spárga  
2 dkg vaj (!)  
fél citrom  
némi só

*A hollandi mártáshoz:*

2 tojás sárgája  
8 dkg vaj (!)  
2 ek száraz fehérbor  
fél citrom leve  
negyed mk. Só  
?rölt (fehér) bors



A spárgát megmossuk, szárából picit levágunk, itt-ott vékonyan meghámozzuk. Fogjuk a legnagyobb fazekunkat, az aljába állítunk egy bögrét, ami jól bírja a h?t. A fazékba öntünk némi vizet, nem kell sok, 2-3 dl elég. A bögre tetejére lapostányért ültetünk. A tányérra fektetjük a spárgát, rákockázunk 2 dkg vaját, citromkarikákat teszünk rá, kevés sóval meghintjük. A fazekat lefedjük, és 15-20 perc alatt megpároljuk a spárgát. Egyszer? és nagyszer?!

*Hollandi mártás.* A vaját megolvasztjuk, langyosra h?tjük (mert a forró kicsapja már az elején a tojást!) Vizet forrosítunk egy kis lábaskában, amire majd fém kever?tálat tudunk illeszteni.

A tálkában ovális habver?vel összekeverjük a tojássárgáját a fehérborral, a fél citrom levével, sóval, borssal, végül hozzácsurgatjuk az olvadt vaját.

Vízg?z fölé tesszük, és nagyon alacsony energián, éppen csak melegítse az edényt alulról a g?z, folyamatosan, megállás nélkül kevergetjük mártásunkat. Kb. 5 perc alatt a hollandus eléri kell? s?r?ségét.

Azon forrón, a frissen párolt spárgával, némi sonkával, esetleg ropogós kenyérrel/péksüteménnyel tálaljuk. Egy pohár hideg száraz fehérborral öblítsük le!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló

---