

ANIA STARMACH

Szparagi w sosie holenderskim

Co kupić?

1 pęczek zielonych lub białych szparagów

Sos

3 żółtka

100g klarowanego masła

100ml wytrawnego białego wina

1 łyżka soku z cytryny

2 ziarna ziela angielskiego

2 liście laurowe

sól, biały pieprz

Jak przygotować?

1. W małym garnku podgrzewaj wino z przyprawami, objętość powinna dwukrotnie się zredukować.
2. Masło podgrzej (sposób na klarowanie masła znajdziesz tutaj).
3. Odparowane wino (bez przypraw) przelej do miski, dodaj żółtka, miskę umieść nad garnkiem z gotującą się wodą.
4. Ubijaj żółtka na parze do czasu, aż zwiększą objętość i zamienią się w puszystą pianę.
5. Wtedy ściągnij miskę znad garnka, wolnym strumieniem wlewaj masło, cały czas ubijaj.
6. Pod koniec ubijania dodaj sól, pieprz i sok z cytryny.
7. Sosu holenderskiego nie odgrzewaj, należy zjeść go od razu, bo inaczej traci konsystencję.
8. Białe szparagi obierz, odłóż grubą końcówkę, wrzuć na wrzątek i gotuj około 7 minut.
9. Zielonych szparagów nie musisz obierać, dokładnie je umyj odkrój zgrubiałe końcówki około 2-3 cm) i gotuj 3-4 minuty we wrzątku.
10. Szparagi podawaj polane sosem holenderskim – takie są najlepsze!