

Denna fina majkväll var följande Lucullbröder samlade för matlagning
Per, Stig, Gustav, Kjell, Mats J, Magnus och Mats S
Förrätten tillagades av Mats J och Mats S

Kokt vit sparris med Hollandaise

4 portioner

Ingredienser

- 8 tjocka vita sparrisar
- 0,5 tsk salt per liter vatten
- 1 sockerbit
- HOLLANDAISESÅS: 150 gram smält smör
- 3 äggulor
- 1 krm salt
- 1/2 krm vitpeppar
- 0,5 tsk socker
- 1-2 msk färskpressad citronsaft
- 2 msk vitt vin eller vatten
- TILLBEHÖR: 8 skivor lufttorkad skinka som parmaskinka (valfritt)



Tillagning

- **Gör först såsen:**
- Smält smör i en kastrull och sätt åt sidan att svalna något.
- Sjud en stor vid panna med vatten till vattenbad.
- Knäck äggen och separera äggulorna till en skål eller bunke. Spara ev. äggvitor till annat.
-
- Vispa ihop äggulorna någon minut. Tips: Ställ skålen gärna på en blöt wettex eller trasa så står den stadigt.
-
- Ställ bunken med äggen i det varma vattenbadet och vispa äggulorna så att de blir lite över fingervarma. Ta av från vattenbadet så fort de börjar bli för varma - runt 60 grader - du ska inte göra äggröra!
-
- Tillsätt smält smör - först droppvis - under vispning till äggblandningen. Såsen tjocknar och smöret kan nu tillsättas i jämnare stråle lite i taget.
-
- Smaka av hollandaisen genom att vispa i salt, socker och peppar. Smaka av med citronsaft - först en msk sedan ev. lite mer. Späd med att vispa i vatten eller vitt vin till önskad tjocklek.
-
- Håll såsen varm i vattenbad som är ca 50 grader medan du kokar sparrisen. Rör då och då och akta så att inte såsen blir för varm och äggen koagulerar och såsen spricker.
-
- Skala sparrisarna med sparrisskalare eller så försiktigt och så tunt du kan med en potatisskalare - skala ej bort för tjockt av sparrisen. Är sparrisen fin och ej träig på ytan så behövs den ej skalas - det är valfritt.
-
- Koka sparrisen som de är eller bunta sparrisen med snöre: dela upp sparrisen i två buntar. Skär cirka 40 cm snöre och slå en ögla i ena änden. Trä ögla över

nederdelen på sparrisbunten och dra åt, fortsatt linda snöret snett upp mot knopparna och bind ihop med en knut. Använd bomullssnöre.

- Koka upp en stor kastrull (där sparrisarna får plats) med väl saltat vatten, gärna en sockerbit också. Lyft sedan upp dem i snöret. Det går ex. bra att koka i en bred traktörpanna med lock.
-
- Koktiden av sparris är beroende av sparrisens tjocklek: 0,5 cm: 3-5 minuter; 1 cm: 5-8 minuter; 2 cm: 7-12 minuter samt 2,5-3 cm: 15-20 minuter. Lyft upp en sparris eller sparrisbunten och kolla om den sviktat och känns genomkokt. Du kan också skära ett snitt i en sparris och smaka. Är den inte tillräckligt mjuk så koka den några minuter till. Vit tjock sparris kan ta upp mot 15-20 minuter att koka mjuk.
-
- Ta upp sparrisarna. Skär loss snöret och servera direkt på fat eller tallrik.
-
- Ska de kokta sparrisarna användas senare (de kan värmas igen) läggs de i isvatten eller spolas i kallt vatten att svalna. Förvara sedan under blöt handduk i sval eller kyl. Värm genom att doppa några sekunder i kokande vatten.
-
- Servera den kokta sparrisen med hollandaisesåsen. Gott till är även någon skiva parmaskinka var eller hackad persilja och citronklyfta.

VIN VITT VIN FRISKT & FRUKTIGT

King's Bay
Sauvignon Blanc, 2022

Nya Zeeland, Marlborough

Produktnummer: Nr 73738

Ungdomlig, fruktig, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av passionsfrukt, färska örter, lime och svartvinbärsblad. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, eller till sallader

