



Foto: Line Thit Klein | Dampede hvide asparges med sauce mousseline og rejer

Dampede hvide asparges med sauce mousseline og rejer

Dampede hvide asparges med sauce mousseline og rejer

Skøn opskrift på hvide asparges - se her, hvordan du damper hvide asparges og serverer de lækre asparges med en skøn sauce mousseline.



 TOTAL: 40 MINUTTER

 HVIDE ASPARGES TIL 4 PERSONER

Dette er en annonce: 

Af Mette Helbæk

22. apr. 2022 | MAD | ALT FOR DAMERNE

Ingredienser

Ad : (0:23) 



400 g søkogte rejer med skal
(eller 200 g kogte, pillede fjordrejer – hvis det skal være rigtig festligt)
1 kg tykke hvide asparges
salt
2 citronskiver
smør til kogning

Mousseline:

3 æggeblommer
4 spsk citronsaft + lidt til tilsmagning
1 tsk salt
200 g smør
1 dl piskefløde
brøndkarse

Sådan laver du hvide asparges med mousseline

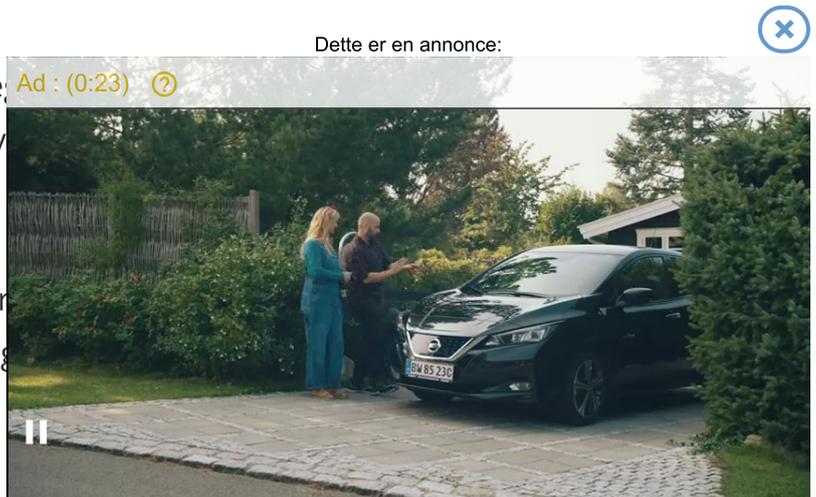
1. Pil rejerne, eller lad dine gæster pille deres egne rejer inde ved bordet.
2. Skræl de hvide asparges, og skær enderne af. Bring 4 cm vand i kog i en dyb pande sammen med rigeligt med smør, citronskiver og et drys salt. Kog aspargesstænglerne i vand i 4-6 minutter. Tag dem op, og dryp dem af på et klæde.

SE OGSÅ: [Forårsgrøn ærtesuppe med varmrøget laks og creme fraiche](#)

3. Smelt smørret til mousseline. Pisk æggeblommer og smør i en gryde over mellem varme, til det begynder at koge.

4. Tag gryden fra varmen, og tilsæt smørret og citronsaften undervejs, så saucen ikke skiller. Smag til.

5. Pisk fløden til skum, og vend den i saucen lige inden servering.



6.

Hæld saucen ud over de kogte asparges, drys med rejer og brøndkarse og server.

Danske asparges har sæson fra maj til Sct. Hans.

- De **grønne asparges** er tynde og kan spises rå eller stegt/grillet/kogt i 2-4 min. De skal ikke skrælles, men de yderste træede ender skal knækkes af.
- **Hvide asparges** skal skrælles tyndt med en kartoffelskræller (fra lige under hovedet og nedefter), og de yderste, træede ender knækkes af.
- **Hvide asparges** dampes/koges møre i 5-6 min.
- Aspargeskogevandet kan bruges til sovs eller stuvning.

Dette er en annonce:



Hvad er mousseline?

Sauce mousseline

Sauce mousseline er én af de store, franske klassikere. Det er en hollandaisesovs, der vendes med flødeskum (eller stiftpiskede æggehvinder) umiddelbart før servering, så sovsen bliver som blødt skum, der smelter i munden. Sammen med friske, danske asparges – og måske lidt friskpillede rejer – er det uimodståeligt lækkert.

Vidste du...

Asparges er ifølge folkemedicinen vanddrivende, gode for leveren og mod blærebetændelse, og så tidligt som i 1739 har man også brugt dem som et middel til at opløse nyresten. Både de hvide og de grønne asparges indeholder mange kostfibre (1,8 g pr. 100 g) og desuden vitamin B6, folat og Cvitamin. Ellers er de kaloriefattige og består mest af vand.

Den tidlige forsommer er dansk aspargessæson, men importerede hvide asparges kan fås det meste af året. I øvrigt kan man nedfryse skyllede, friske grønne asparges i sæsonen, mens de hvide først skal skrælles. Og så er der naturligvis henkogte asparges på dåse eller i glas.

Kilde: asparges.dk m.fl.

The image is a composite of two advertisements. The top portion is a yellow-themed advertisement for 'Woorddy' crossword puzzles. It features the text 'Løs krydsord online!' in large black letters, followed by the 'woorddy' logo where each letter is in a separate white box. Below the logo, it says 'Nye krydsord' and 'PRØV WOO'. In the bottom left corner, there is a logo for 'story house' with 'REGIMENT' underneath. On the right side, there are icons of a smartphone and a tablet displaying crossword puzzles. A small black circle with the word 'KUN' is also visible. A semi-transparent grey bar with the text 'Ad : (0:23)' and a question mark icon is overlaid on the bottom part of the crossword ad.

The bottom portion of the image is a video frame showing a dark grey car parked on a cobblestone driveway. A woman in a blue dress and a man in a dark shirt are standing next to the car, looking at something together. The background shows a green lawn and trees. A white pause icon is visible in the bottom left corner of the video frame.