

Asparges

Asparges skrelles de nederste 3-4 cm. Den aller nederste delen skjæres eller knekkes av. Kokes i lettsaltet vann med ørlite sukker i noen få minutter. Asparges skal være litt å tygge på så 3-6 minutter er nok. Skal den serveres kald er det viktig at den fort i kaldt vann.

Beurre Blanc (Smørsaus)

Ca. 4 porsjoner til hovedrett eller 6-8 til forret

2 ss usaltet meierismør
3 stk. sjalottløk
1 dl. tørr hvitvin
200 g. usaltet smør
salt
nykvernet pepper

Fres finhakket sjalottløk i 2 ss smør. Hell på vinen og la det koke inn til sirupskonsistens. Skjær smøret i terninger og visp det kraftig inn i vin en over svak varme. Dette skal bli ganske lyst og skummende, det er viktig at sausen ikke begynner å koke etter at den er ferdig da vil den sprekke. Sett den på veldig svak varme hvis den ikke skal serveres med en gang.

Legg noen finstrimlete basilikumblader i sausenebbet eller på tallerkenen før sausen helles over og du har en god basilikumsaus.