

## Asparges i Prosciutto di Parma med hollandaisesaus



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser (4 porsjoner)

12 grønne asparges  
4 skiver Prosciutto di Parma  
2 ss rapsolje  
3 eggeplommer  
180 g smør  
1 ss kaldt vann  
1 ss sitronsaft  
Salt og pepper  
2 ss kaldt smør

### Fremgangsmåte

- Forvarm ovnen til 180 grader.
- Skrell aspargesene og kok dem i lettsaltet vann i 1 minutt til aspargesene begynner å bli møre. Avkjøl aspargesen i kaldt vann. Tørk aspargesene på papir.
- Pakk inn tre asparges i hver skive Prosciutto di Parma. Legg «aspargespakkene» i en ildfast form. Sett formen i ovnen på 180 grader og la det steke til parmaskinken er sprø og aspargesen er mør. Dette tar 8-10 minutter.
- Smelt 180 g smør i en kjele. Dra kjelen av varmen og la smøret bli lunkent. Ha eggeplommene i en kjele og sett på lav varme sammen med kaldt vann, sitronsaft og litt salt. Pisk kraftig mens sausen står på lav varme. Pisk til sausen begynner å tykne og spe i det smeltede smøret. Når sausen begynner å bli tykk drar du kjelen av varmen og

pisker inn 2 ss kaldt smør for å «stoppe» kokeprosessen. Smak til med salt, pepper og eventuelt mer sitronsaft.

Denne retten passer perfekt som forrett eller som snacks før middagen. Den passer også godt med et glass på verandaen i sommer.