



FOTO: LINE THIT KLEIN | DAMPEDE HVIDE ASPARGES MED SAUCE MOUSSELINE OG REJER

## ALT FOR DAMERNE

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 Den perfekte sommeret til gæster.**

AF METTE HELBÆK | 20.APR.2017 | MAD

🕒 40 MIN.

**Hvide asparges til 4 personer**

400 g søkogte rejer med skal

(eller 200 g kogte, pillede fjordrejer – hvis det skal være)

## 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

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

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.



FÅ 10 NUMRE AF  
ALT FOR DAMERNE  
+ ansigtscreme fra  
Rudolph Care

KUN  
299 kr.  
+ porto 49,50 kr.  
SPAR 685 KR.

KØB HER

3. Smelt smørret til mousseline. Pisk æggeblommerne sammen med citronsaft og salt i en gryde over mellem varme, til det begynder at tykne. Tag gryden fra varmen, og tilsæt smørret lidt efter lidt – langsomt i starten. Pisk kraftigt undervejs, så saucen ikke skiller. Smag til med citron.

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

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



START

LØB MED TIL SOMMERENS  
HYGGELIGSTE  
KVINDELØB

KUN  
269 KR.  
+ gebyr

KØBENHAVN \* AARHUS \* ODENSE \* AALBORG \* FREDERICIA

Få mere inspiration til lækker mad på  
[ALTfordamerne.dk/opskrifter](http://ALTfordamerne.dk/opskrifter)

## HVAD ER MOUSSELINE?

### Sauce mousseline

Sauce mousseline er én af de store, franske klassikere. Det er en hollandaisesovs, der vendes med flødeskum (eller stiftpiskede

æggehvider) 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.

LÆS ALT OM [#ASPARGES](#) [#AFTENSMAD](#)

- **Shopping** Her får du guides, tips og inspiration til dit næste køb
- **Madsektionen er sponsoreret af:** [KitchenOne.dk](#)
- **Få vores NYHEDSBREV:** Tilmeld dig madnyhedsbrevet og få de bedste opskrifter i din inbox!

## Læs også

Skøn forårsrisotto, nem pasta med ærter & lækker laks med dild-ho...

03.MAJ.2018 | MAD

Iben Hjejle: ”Jeg ser det som en gave, at kroppen sagde fra, for ...

02.MAJ.2018 | LIVSSTIL

Sådan får du bilen til at længere på literen

SPONSORERET

Kwamie Liv: "Det er den mest produktive måde at hele et hjerte, d...

30.APR.2018 | MODE

Besøg denne perle i det sydvestlige Danmark, der en oplevelse for...

02.MAJ.2018 | LIVSSTIL

Grillkylling: 4 lækre opskrifter

04.MAJ.2018 | MAD

