

Skagenfood

Asparges, rejer & sauce

mousseline Kassen

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Vi anbefaler, at du læser denne tjekliste og vejledning grundigt igennem straks ved modtagelse af kassen.

Start med at pakke det hele ud af flamingokassen. Tjek, at alt er i pakken (brug tjeklisten herunder). Sæt det hele i køleskabet så hurtigt som muligt.

Tjekliste (Indhold til hhv 2 eller 4 personer)

- 10 / 20 stk tykke hvide asparges
 - 1 / 2 bundter grønne asparges
 - 225 / 450 g rejer
 - 1 bundt dild
 - 1 glas hollandaise sauce
 - 100 / 250 ml piskefløde
 - 1 citron
-

Du skal selv have:

Salt / Peber / Smør / Sukker.





Friske hvide & grønne asparges - med rejer og sauce mousseline

Lad os starte med:

Husk at vaske hænderne grundigt inden du går i gang. Skyl derefter alle grøntsager samt eventuelle krydderurter og frugter. Husk også at vaske dine hænder og køkkenredskaber umiddelbart efter håndtering af rå fisk, råt kød og grøntsager med jord.

Find alle de køkkenredskaber frem du skal bruge til retten.

Rejer:

Kom rejerne i en sigte, og lad dem dryppe af i 10 min. Vend dem evt. med en lille smule sukker og salt, det fremhæver smagen. Det kan sagtens undværes!

Sauce hollandaise:

Lun hollandaisesaucen forsigtigt i et vandbad eller under konstant omrøring ved svag varme i en kasserolle.

Hvide asparges:

Fjern de træede ender på de hvide asparges ved at brække dem af. Skræl aspargeserne fra hovedenden mod roden, og ret dem til med en kniv, så de er lige lange. Kog aspargeserne forsigtigt i 5-8 min. i letsaltet vand (afhængig af tykkelsen). Det er vigtigt til denne ret, at de koges møre, da det fremmer sødmen i de hvide asparges.

Grønne asparges:

Knæk den nederste fjerdedel af de grønne asparges. Vurder derefter, om de grønne asparges skal skrælles på den nederste tredjedel. Kog dem sammen med de hvide asparges det sidste minuts tid. Afdryp dem, og vend dem med en smule smeltet smør.

Sauce mousseline:

Lige før servering vendes der let pisket fløde i saucen - gør det i forholdet 2 dele hollandaise til 1 del flødeskum. Fløden må gerne være iskold, når du pisker den; men det er en god ide lige at lade den piskede fløde få stuetemperatur, inden den vendes i hollandaisen.

Smag til med lidt salt og citronsaft. Voilà - du har nu lavet en af de bedste (og sværeste) saucer i verden: MOUSSELINE! Og kun med LIDT snyd ;-)

Anretning:

Anret asparges på en varm tallerken - læg et generøst lag af sauce mousseline over aspargesene på midten. Ovenpå ligges en bunke pillede rejer. Kværn nu lidt sort peber hen over aspargeshovederne og pynt med friskplukket og skyllet dild.

Prøv at drikke en god tysk riesling, gerne halbtrocken eller feinherb dertil.... Åhh - og nyd så englesangen.



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk