

Gegrilde asperges met Hollandaisesaus

Nodig

- 35 groene asperges
- Beetje olie om te grillen

Saus

- 100 ml water
- 100 ml witte wijnazijn
- 2 sjalotjes
- 5 peperkorrels
- 1 laurierblad
- 3 eidooiers
- 45 ml castric
- 200 g boter
- Zout
- Peper

Bereiden

1. Maak de asperges schoon (bij groene asperges alleen kontje eraf)
2. Blancheer de asperges en grill de asperges netjes (bij voorkeur met een schuin grillpatroon).

Saus

3. Clarifeer de boter op het fornuis, terwijl je in de Thermomix de castric maakt:
4. Maak de sjalotjes schoon, snij door midden en hak de sjalotjes 5 seconden/ snelheid 5. Schraap naar beneden.
5. Kneus de peperkorrels en het laurierblad.
6. Voeg toe: de peperkorrels en laurier in de mengbeker, samen met het water en de wijnazijn .
7. Kook nu 10 minuten/ stand Varoma/ snelheid 2.
8. Controleer of al het vocht bijna weg is. Je hebt 45 ml nodig.
9. Zeef het vocht en laat afkoelen tot lauwwarm.
10. Zet de vlinder op het mes.
11. Plaats de castric terug en voeg de eidooiers toe. Stel in 6 minuten/80 °C /stand 4.
12. Voeg geleidelijk in een dun straaltje de lauwwarme geclarifeerde boter toe.
13. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Presenteren

14. Plaats de gegrilde asperges op een grote presentatieschaal en giet de saus over de asperges, zodanig dat de kopjes en kontjes van de asperges nog zichtbaar zijn.
15. Garneer eventueel met wat blaadjes fijn gescheurde rucola.