

## Asparges i Prosciutto di Parma med hollandaisesauce



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser (4 portioner)

12 grønne asparges  
4 skiver Prosciutto di Parma  
2 spsk. rapsolie  
3 æggeblommer  
180 g smør  
1 spsk. koldt vand  
1 spsk. citronsaft  
Salt og peber  
2 spsk. koldt smør

### Sådan gør du:

- Forvarm ovnen til 180 grader.
- Skræl aspargesene, og kog dem i letsaltet vand i 1 minut, til de begynder at blive møre. Afkøl aspargesene i koldt vand. Tør aspargesene på papir.
- Pak 3 asparges ind i hver skive Prosciutto di Parma Læg «aspargespakkerne» i en ildfast form. Sæt formen i ovnen ved 180 grader, og bag dem, indtil parmaskinken er sprød, og aspargesene er møre. Det tager 8-10 minutter.
- Smelt 180 g smør i en gryde. Tag gryden af varmen, og lad smørret blive lunkent. Kom æggeblommerne i en gryde, og sæt den ved lav varme sammen med koldt vand, citronsaft og lidt salt. Pisk kraftigt, mens saucen står ved lav varme. Pisk, indtil saucen begynder at tykne, og kom det smeltede smør i. Når saucen begynder at blive tyk, tager

du gryden af varmen og pisker 2 spsk. koldt smør i for at «stoppe» kogeprocessen. Smag til med salt, peber og evt. lidt mere citronsaft.

Denne ret er perfekt som forret eller snacks før middagen. Den er også lækker til et glas på verandaen i sommer.