



Hvide asparges med rosa grape-beurre blanc og kørvel

Sæsonen for hvide asparges er kort, i den tidlige sommer. Her er en elegant og nem ret, hvor aspargesene får et ekstra frisk touch med rosa grape og kørvel. Beurre blanc er en fransk sauce baseret på hvidvin, hvor kold smør piskes i. Retten nydes fx med en Muscat eller sprød kølig Sauvignon Blanc.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 12 tykke hvide asparges
- 1 tsk. sukker
- Lidt citronsaft
- 2 rosa grapefrugter
- 1 dl hvidvin
- 1 skalotteløg, finthakket
- 100 g koldt smør i små tern
- 1 bdt. frisk kørvel (spinatblade kan evt. også bruges)
- Salt og friskkværnet peber



Til denne ret anbefaler vi



Ramón do Casar, Treixadura
Ramón do Casar S.L.
Galicien, Spanien
Varenr. 3161336



**La P'tite Vauvise, Touraine
Sauvignon**
Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet
Loire, Frankrig
Varenr. 1562836



Riesling, Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421036



**Riesling Trocken,
Grauschiefer**
Weingut Jakob Schneider
Nahe, Tyskland
Varenr. 4261536



Fremgangsmåde

Asparges:

De hvide asparges skal skrælles fra hovedet ned mod roden. Knæk det nederste stykke af. Koges i ca. 5-6 min. i letsaltet vand med lidt sukker og citron. Kog først asparges lige inden servering.

Kørvel:

Pluk stænglerne fra og hak ca. det halve af bladene groft med en kniv. Den anden halvdel



bruges hel som pynt. Læg dem i koldt vand indtil anretning.

Rosa grape-beurre blanc:

Svits løgen i 1 spsk smør i en lille gryde ved lav varme i 8-10 minutter uden at den tager farve. Skær skallen af grapefrugterne og skær fileterne fri, så der ikke kommer hinder med. Pres saften af resterne ned i gryden med løg og kog det hurtigt op med hvidvin. Tag gryden fra varmen og lad det køle let. Pisk det kolde smør i, så det jævner saucen. Herefter må den ikke koge. Smag til med salt, peber og evt. sukker. Lige inden servering røres den hakkede kørvel i.

Anretning: Anret asparges midt på tallerknen og læg 5-6 grapefileter tilfældigt rundt om. Hæld saucen over og pynt med den hele kørvel.