



Grillede hvide asparges med ansjos-smør og kapers

Disse lækre grillede hvide asparges med ansjos-smør og kapers nydes med en god, sprød hvidvin. Og bare rolig, saucen smager slet ikke af fisk - ansjoserne giver blot saucen en fantastisk salte- og umamismag.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 35 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 12 tykke hvide asparges
- Olivenolie og smør
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 5 ansjos fileter
- 1 dl hvidvin
- 100 g koldt smør i små tern
- 2 spsk. kapers
- Citronskal og saft
- Salt og friskkværnet peber
- Frisk estragon eller persille til pynt

Tilbehør: godt brød

Fremgangsmåde

De hvide asparges skal skrælles fra hovedet ned mod roden. Knæk det nederste stykke af. Tænd grillen og lad den blive godt varm. Put de hvide asparges på og giv dem 2-3 minutter på hver side. Til sidst krydres med salt, peber og lidt citronsaft. Rist hurtigt kapers på en pande indtil de bliver sprøde.

Ansjossmør: Pil og hak skalotteløg og hvidløg fint. Rist dem let i olivenolie, til de tager lidt farve. Tilsæt lidt revet citronskal og hvidvin, kog det hurtigt op. Hæld det hele i en blender sammen med ansjoser og det kolde smør. Blend det til en fin, cremet konsistens og hæld det tilbage i gryden. Smag til med salt, peber og evt. citronsaft.



Til denne ret anbefaler vi



Grüner Veltliner
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4424636



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



Riesling Trocken, Deidesheimer Leinhöhle
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4258236





Tip: Hvis saucen skiller kan du pisk 1 spsk kold vand i.

Anretning: Anret asparges midt på tallerkenen med saucen rundt om - de ristede kapers drysses over. Pynt med lidt grofthakket estragon eller persille.

Vin til hvide asparges

Vores sommelier Cecilia guider dig her til nogle fantastiske vinmatch, når du skal nyde den hvide forårsbebudere.