



Friske grønne asparges med passionsfrugtsauce

Aspargesene får et eksotisk touch med denne lækker sauce. Serverer du store rejer til, skal du blot riste dem i smør. Retten er rig på tekstur og smagelementer. Nyd et glas frisk hvidvin eller prosecco til. Den kan også serveres til en fest, fx i små tjekkede skåle/glas ved at skær aspargesene i mindre stykker.

Opskrift af: *Jysk Vin*

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

- 24 flotte grønne asparges (ca. 5-600 gr.)
- 4 passionsfrugter
- 1 skalotteløg
- 1 dl hvidvin
- 100 g smør
- Friske krydderurter til pynt (fx dild, kørvel eller persille)
- Evt. lidt ristede mandelflager til pynt

Tilbehør: evt. parmaskinke eller store rejer

Fremgangsmåde

Knæk aspargesene og skyl dem i koldt vand. Sæt en gryde over med en rigelig mængde letsaltet vand. Lige inden servering koges aspargesene i 1-2 min.

Pil og snit skalotteløget fint. Svits det i en gryde i lidt smør. Det må ikke blive brunt. Hæld hvidvinen på og kog igennem. Flæk passionsfrugterne og skrab frugtkødet ud med en ske. Tilsæt frugtkødet til hvidvin/løg-blandingen og kog det igennem.

Tag gryden af varmen og lad det køle lidt. Bland saucen med det kolde smør og smag til med



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4417936



Ramón do Casar, Treixadura
Ramón do Casar S.L.
Galicien, Spanien
Varenr. 3141736



Riesling Trocken, Dhroner Hofberg
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4253336



Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze
Val d'Oca
Veneto, Italien
Varenr. 2116736





salt og friskkværnet peber. Sigt evt. saucen, hvis du ikke ønsker de sorte kerner fra passionsfrugterne.

Anret de varme asparges på en lun tallerken og hæld passionsfrugt-saucen over. Pynt med lidt friske krydderurter og evt. mandelflager.