

Sparris med moussilinsås



Ingredienser

600 g grön sparris
600 g vit sparris
200 g smör
4 äggulor
4 msk vatten
2 msk pressad citron
salt, peppar
1 dl hackade örter;
gräslök, persilja, basilika
1 dl grädde

Gör så här

1. Bryt bort nedersta delen av sparrisen. Skala den vita med potatisskalare. Koka i saltat vatten i ca 5 minuter beroende på tjocklek. Den vita kräver lite längre koktid än den gröna.
2. Smält smöret i en kastrull och ställ åt sidan. Blanda äggulor och vatten i en skål och ställ över sjudande vatten. Vispa hela tiden till äggblandningen tjocknar.
3. Ställ skålen på bänken och tillsätt smöret i en tunn stråle under omröring. Ta inte med den grumliga bottensatsen.
4. Smaka av såsen med citronsaft, salt och peppar. Rör i örterna. Vispa grädden och vänd ner i såsen. Servera till sparrisen.