

Oppskrifter 21.5.2005 - Klubbmøte hos Sigurd

Hvit asparges med fluffy balsamicovinaigrette

20 hvite asparges
salt
sukker
8 små klasetomater eller cherrytomater
1 liten bunt bladpersille

½ dl balsamicoeddik
½ ts salt
2 dl extra virgin olivenolje

Skrell aspargesene, og kok dem i 3 minutter i lettsaltet vann med litt sukker i. Legg dem rett over i iskaldt vann. Ta dem opp av vannet når de er kalde. La dem dryppe av på kjøkkenpapir. Vend aspargesene i litt olivenolje. Smak til med salt og pepper.

Anrett aspargesene på tallerkener. Pynt med tomater kuttet i båter og persille vendt i olivenolje, salt og pepper.

Balsamicovinaigrette: Bland salt og eddik i en bolle. Pisk det luftig og spe med olivenoljen i en tynn stråle. Pisk kraftig til konsistensen blir luftig. Fordel vinaigretten rundt aspargesen på tallerkenen med en skje.

Serveres med godt brød og smør

Drikke

Sancerre Henri Bourgeois Grande Réserve 2003