



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. maj 2015

Forret

Hvide asparges med sauce hollandaise, bacon og brødcroutoner (4 portioner).

Ingredienser:

12 hvide asparges, 1 pk. bacon, 1 pk. toastbrød, smør, salt.



Asparges skrælles, husk at knække "bunden" af.

Lidt vand bringes i kog i en stor gryde, tilsæt 65 g smør + lidt salt, og lad de skrællede asparges dampe i ca. 7-8 minutter.

Bacon steges og blendes.

Toastbrød skæres i små tern (ca. 1 x 1 cm.). Ristes på en tør, varm pande. Afkøles. Steges i lidt smør på panden inden servering.

Serveres varmt med **Sauce Hollandaise** (se opskrift).