



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH



Rejer (pil-selv) med hvide asparges og mousseline

4 personer

500-1000 g søkogte rejer med skal eller alt efter foret eller hovedret
(ca. 50-100g. pillet rejer pr. gæst)

1 kg tykke hvide asparges (3-5 stk. til hver)

salt

2 citronskiver

smør til kogning

Mousseline:

3 æggeblommer

4 spsk citronsaft + lidt til tilsmagning

1 tsk salt

200 g smør

1 dl piskefløde

brøndkarse

Sådan laver du hvide asparges med mousseline

Pil rejerne, eller lad dine gæster pille deres egne rejer inde ved bordet.

Skræl de hvide asparges, og skær enderne af. Bring 4 cm vand i kog i en dyb pande sammen med rigeligt med smør, citronskiver og et drys salt. Kog aspargesstænglerne i vand i 4-6 minutter. Tag dem op, og dryp dem af på et klæde.

Smelt smørret til mousseline. Pisk æggeblommerne sammen med citronsaft og salt i en gryde over mellem varme, til det begynder at tykne.

Tag gryden fra varmen, og tilsæt smørret lidt efter lidt – langsomt i starten. Pisk kraftigt undervejs, så saucen ikke skiller. Smag til med citron.

Pisk fløden til skum, og vend den i saucen lige inden servering.

Hæld saucen ud over de kogte asparges, drys med rejer og brøndkarse og server.