

# HVIDE ASPARGES MED REJER

Anret de hvide asparges med rejerne ovenpå og små toppe/klatter af citronmayonnaisen samt frisk dild.

Skøn opskrift med friske hvide asparges, rejer og hjemmelavet citronmayonnaise.

Til

- 2 æggeblommer
- 24 hvide asparges (friske)
- lidt salt
- 1 økologisk citron
- ca. 3 dl rapsolie
- hvid peber eller alm. peber
- 300 g rejer
- 1 bdt dild

Tag æggeblommerne ud af køleskabet, så de ikke er for kolde når mayonnaisen skal laves.

Knæk de træede ender af de hvide asparges. Skræl aspargesene og læg dem til side.

Skyl citronen og tør den godt. Riv skallen ned i en skål. Pres halvdelen af citronsaften over og drys med salt. Pisk æggeblommerne i. Tilsæt nogle få dråber olie mens der piskes. Det er vigtigt at der ikke tilsættes for meget olie ad gangen, for så skiller mayonnaisen. Tilsæt gradvist lidt mere olie mens der piskes, indtil mayonnaisen har den ønskede konsistens. Smag til med salt og peber.

Kom ca. 1 cm vand samt lidt salt i bunden af en gryde (med stor diameter, så aspargesene kan være der). Bring gryden i kog og kom aspargesene i. Kog/damp dem under låg i 4-5 minutter afhængig af tykkelse. Tag dem derefter op af gryden og læg dem på en tallerken, så de lige kan dryppe af.

Hvis der bruges rejer i luge eller optøede frosne rejer, skal de dryppe dryppe af - pres dem evt. let med hænderne, så overskydende væske presses fra. Pres derefter den anden halvdel af citronsaften over rejerne.

