

Hvide asparges med brunet smør og urter

3-4 personer | Tilberedningstid: 15-20 min.

Ingredienser

1 bundt hvide asparges

4-5 stilke estragon

1 citron

50 g hasselnødder

100 g smør

Salt

Fremgangsmåde

1. Læg de hvide asparges på et skærebræt, hold dem i 'hovedet', og skræl dem. Kassér bunden på aspargesene – skær der, hvor kniven går nemt igennem, så du undgår den nederste del, som kan være træet. Kom aspargesene i en skål med koldt vand, så al sand skylles væk.
2. Skyl estragon og citron. Pluk bladene af estragonen, og hak dem groft. Riv citronskallen, og halvér citronen. Læg begge dele til side til senere.
3. Knus nødderne, fx med bunden af en kasserolle, eller hak dem groft.
4. Smelt smørret i en kasserolle. Skru op på middelhøj varme, til smørret bruner, og rør i det undervejs. Smørret er færdigt, når det dufter af nødder og har en lysebrun farve.
5. Skru ned på lav varme, og lad nødderne lune i det brunede smør – pas på, at de ikke bliver stegt mørke, når de trækker i smørret.
6. Kom imens de hvide asparges i en pande med 1-2 cm vand, og krydr med salt. Damp aspargesene, til de er møre men stadig har lidt bid, 2-3 min. (tag en bid, hvis du er i tvivl). Rul aspargesene godt i panden undervejs, så de tilberedes jævnt. Tilsæt evt. mere vand, hvis nødvendigt.
7. Afdryp aspargesene, og kom dem på en tallerken.
8. Smag den brunede smør til med salt, citronsaft, estragon og citronskal.

Servering

Hæld den lune, brunede smør over de hvide asparges, og nyd!

