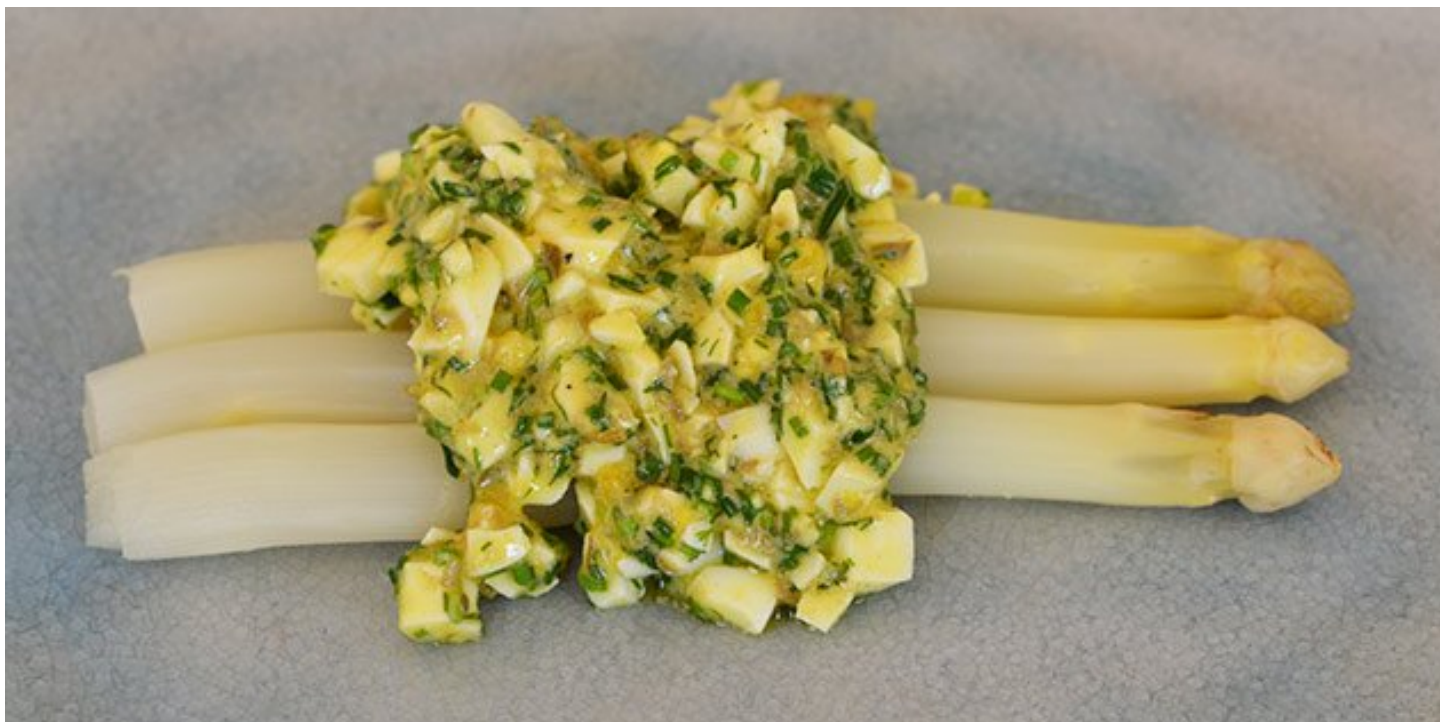


Hvide asparges med æg

Friske hvide asparges og hakkede æg i en vidunderlig vinaigrette med bl.a. purløg, dild og kapers.



"Kan jeg få opskriften?" - mine gæster var helt vilde med den her lækre forret.

Ingredienser til 4 personer ▾

- 4 æg
- 12 asparges
- 2 spsk kapers
- 1 purløg
- 1 bdt dild
- 2 spsk dijonsennep
- 6 spsk rapsolie
- 2 spsk hvidvinseddike
- salt
- peber
- evt. 1 tsk sukker

Fremgangsmåde

1. Kog æggene i 9 minutter, så de er hårdkogte. Hæld derefter koldt vand over og lad dem køle af.
2. Bræk de træede ender af de hvide asparges. Skræl aspargesene og damp dem i en gryde med ca. 1 cm vand i bunden - ca. 5 minutter under låg.
3. Hak kapers, purløg og dild fint. Rør det sammen med sennep i en skål. Rør olien i lidt ad gangen.
4. Pil de kogte æg og hak dem. Bland dem i dressingen og smag til med hvidvinseddike, salt, peber og evt. sukker.
5. Anret de hvide asparges med æggevinaigretten ovenpå.

Tip:

En skøn ret i sig selv, men også rigtig lækker med f.eks. røget eller varmrøget laks og/eller godt brød.

Se også:

[Hvide asparges med bacon](#)