



SZPARAGI Z JAJKIEM W KOSZULCE I SOSEM HOLENDERSKIM

SKŁADNIKI:

1 pęczek szparagów (białych lub zielonych)
1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokolów
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki cukru
tłuszcz do smażenia
natka pietruszki do dekoracji

Jajka po benedyktyńsku:

4 jajka
2 l wody
40 ml octu
1 łyżka soli

Sos holenderski:

1/2 szalotki
1 gałązka rozmarynu
2 ziarenka ziela angielskiego
1 liść laurowy
50 ml białego octu winnego
2 żółtka
200-250 g sklarowanego masła
sól, pieprz, pieprz cayenne

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować szparagi: białe obrać z włóknistej skóry, z zielonych usunąć tylko zdrewniałą część. Warzywa ugotować w wodzie z dodatkiem soli i cukru. Po ugotowaniu szparagi powinny być jędrne. Następnie owinąć je plasterkiem boczku i smażyć na odrobinie tłuszczu, aż się zarumienią.
2. Ugotować jajka po benedyktyńsku: do garnka wlać 2 l wody i 40 ml octu winnego. Dodać sól i zagotować. Gdy woda zacznie wrzeć, za pomocą łyżki zrobić wir w wodzie i wlać rozbite jajka (po

SZPARAGI Z JAJKIEM W KOSZULCE I SOSEM HOLENDERSKIM

- jednym). Gotować przez 2-3 minuty, po czym wyjąć łyżką cedzakową.
3. Przyrządzić sos holenderski: szalotkę pokroić w plastry. Rozmaryn, ziele angielskie i liść laurowy wrzucić do rondla. Składniki zalać octem winnym. Gotować do momentu, aż płyn zredukuje się o połowę. Po usunięciu przypraw otrzymamy bazę sosu holenderskiego.
 4. Żółtka i zredukowany ocet utrzeć na jednolitą, gładką i puszystą masę w kąpeli wodnej. Energicznie miksując, stopniowo dodawać ciepłe masło klarowane. Mieszać do uzyskania konsystencji majonezu. Doprawić solą, świeżo mielonym pieprzem i pieprzem cayenne.
 5. Na talerze wyłożyć owinięte boczkiem szparagi i jajka w koszulkach. Składniki połączyć sosem holenderskim. Przed podaniem potrawę udekorować natką pietruszki.