

Asperges met Hollandse saus



Wit

Bijgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

2 kilo asperges

3 el. water

175 gr. boter

zout

20 gr. zout

3 el. kruidenazijn

1/2 citroen

cayennepeper

3 eieren

6 peperkorrels

witte peper

Vorbereiding

De Hollandse saus is een van de klassieke sauzen uit de Franse keuken, die als basissaus in twee variaties bestaat. Bij de ene bereiding wordt uitgegaan van gewoon water, bij de andere bereiding begint het proces met het inkoken van azijn en water. Deze versie is wat zuurfris en doet het uitstekend bij asperges.

Bereiding

1. De asperges schillen en garen volgens de aanwijzingen in het basisrecept.
2. Plet de peperkorrels en doe ze, samen met het water en de azijn, in een pannetje en laat de vloeistof tot de helft inkoken. Laat de vloeistof snel afkoelen.
3. Splits intussen de eieren en pers de citroen uit en zeef het sap.
4. Smelt 175 gram boter en schep het bovendrijvende witte laagje af. Zet de geklaarde boter warm weg.
5. Giet de ingekookte vloeistof in een sauspannetje en zet dat in een grotere pan met heet water.

6. Sla de dooiers door de vloeistof en blijf kloppen tot de eiermassa begint te binden. Giet er dan in een dun straaltje en onder voortdurend kloppen de geklaarde boter bij.
7. Zeef de saus en maak ze op smaak met versgemalen peper, zout, een beetje cayennepeper en eventueel wat citroensap.
8. Haal de gare asperges uit het kooknat, laat ze even uitlekken en verdeel ze over de borden.
9. Schep enkele lepeltjes Hollandse saus over de asperges en geef de rest in een apart sauskommetje.