



Asparges med kremet saus og røkelaks

Sesongbasert tradisjon med Alpro alternativ til matfløte

Forberedelse

1. Finhakk sjarlotteløk og knus pepperkornene. Fres løken til den er myk og transparent. Tilsett hvitvin og 2 ss sitronsaft. La det koke og reduser til 1/4 av væsken. Sil blandingen og ha den tilbake i en panne eller kjele. Tilsett Alpro alternativ til matfløte og varm opp til kokepunktet. Trekk pannen av varmen og tilsett margarin i terninger, litt om gangen. Sausen må ikke koke, da vil den skille seg. Finhakk urter og vårløk og tilsett i sausen. Krydre med revet muskat, salt og pepper. Hold sausen varm. 2. Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Rens aspargesen og knekk av 1-3 cm av bunnen. Kok dem møre (rundt 15 min avhengig av tykkelsen). Hell av kokevannet og la aspargesen renne godt av seg. 3. Vask nypoteter og kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og tørk potetene med kjøkkenpapir. Smelt 1 ss margarin i en panne og stek potetene til de er gyllenbrune. 4. Fordel asparges og røkelaks på 4 varme tallerkner. Dryss over litt pepper. Legg opp poteter og saus, og pynt gjerne med noen friske urter.



4 porsjoner



30min



Ingredienser

- 700 g stor hvit asparges (20 stk)
- 4 skiver (+/- 150 g) røkelaks
- 400 g nypoteter
- 125 g margarin
- 125 ml Alpro alternativ til matfløte
- 2 sjarlotteløk
- 1,25 dl hvitvin
- 1 sitron
- Friske urter: noen stilker bladpersille, kjørvelog dill, 2 stilker vårløk.

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Matfløte

