



WHITE ASPARAGUS



QimiQ BENEFITS

- Quick and easy preparation



20



easy

Tips

Serve with new potatoes.

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Cream Base

70 ml White wine reduction/stock

1 Egg yolk(s)

400 g Clarified butter

1 Lemon(s), juice only

1 tsp Salt

1 tbsp Sugar

2 tbsp Olive oil

1 kg White asparagus, peeled

1 bunch(es) Chives, finely chopped

METHOD

1. Bring a large saucepan of water to the boil and add the lemon juice, salt, sugar, white wine and olive oil.
2. Remove the ends of the peeled asparagus (approx. 1-2 cm) and place into the boiling water.
3. Allow the asparagus to cook for approx. 7 minutes (depending on the size). Remove the saucepan from the heat and allow to steep until the asparagus is soft.
4. Heat the QimiQ Sauce Hollandaise, and serve with the asparagus garnished with the chives.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Masse durch ein feines Sieb passieren. Mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.
8. Mit dem Spargel anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.