

Italiensk salat



Fine ærter
Gulerødder, i fine små tern
Asparges, hvide og grønne

Asparges mayonnaise

Til asparges mayonnaisen tages det nederste af de grønne og de skrællede hvide asparges og kommes i en gryde med neutral olie, der lige dækker. Gryden sættes over svagt blus og simrer i ½ times tid. Lad aspargesstykkerne trække i olien, gerne natten over.

Si olien fra og brug den til at røre mayonnaisen. Let evtuel mayonnaisen med en skefuld creme fraiche.

Den italienske salat bliver naturligvis bedst, hvis der bruges helt friske grøntsager. Men den lader sig også realisere om vinteren. Gulerødderne er ikke noget problem. Men man må erstatte de friske ærter og asparges med frosne ærter og gode hvide dåseasparges. Grønne asparges kan som regel fås hele året, og man kan godt lave en fornuftig aspargesmayonnaise på dem.

Forholdet mellem ærter, gulerødder, grønne og hvide asparges skal være nogenlunde lige meget af hver, og mængden af mayonnaise må indstille sig efter, hvor stor en portion man ønsker at lave.

Grundmayonnaise

2 pasteuriserede æggeblommer
5 dl vindruekerneolie
1 spsk sennep
3-4 tsk sherryvinaigre
Citronsaft efter smag
Salt og peber

I en skål kommes æggeblommer, sennep, sherryvinaigre samt salt og peber.
Pisk det grundigt sammen og tilsæt derpå olie lidt efter lidt, mens der piskes konstant.
Når mayonnaisen begynder at samle sig, kan man godt hælde olien i lidt hurtigere.

Det er vigtigt at æggene og olien har nogenlunde samme temperatur.
Smag mayonnaisen til med citronsaft og eventuelt mere salt og peber.

Kilde: Spise med Price på DR1

11.10.2012