



GENERELL

Hollandaisesymfoni

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **4-8**

Härliga smaker på ett fat med både hollandaise, bresaola, rostade pinjenötter och fiskrom.

Här har du en rätt som passar till sommarens bjudningar antingen som förrätt eller bufférett. Smaker som trivs fint tillsammans av både kött, fisk, sås och grönsaker och dessutom lätt och snabblagat.



INGREDIENSER



500 gram färsk vit sparris
50 gram rostade pinjenötter
200 gram halverade cocktailtomater
100 gram bresaola i tunna skivor
50 gram fiskrom, stenbitsrom, sikrom eller löjrom
400 gram hollandaisesås

Hollandaisesås

4 stycken äggulor
150 gram smör
0.5 deciliter rapsolja
2 matskedar färsk citronjucie
1-2 nypor salt
1 kryddmått finmald vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att tillaga hollandaisesåsen (du kan köpa färdig i burk om du vill, men de är ofta lite skarpare i smak än denna och då kan du ha i någon tesked smetana eller mascarpone för att mjuka upp den lite). Lägg ner äggulorna i en kastrull med lite rundade kanter och vispa dem lite fluffiga. Smält smöret och vispa ner pö om pö som en stråle i äggulorna utan att ha den på spisen ännu. Sätt spisen på medelvärme och placera nu kastrullen på spisen och fortsätt att vispa ner oljan i en stråle, när oljan är i så tar du bort såsen från plattan, då den inte får bli för varm. Fortsätt att vispa ner citronjucien. Salta och peppra efter smak. Fortsätt att vispa tills du har såsen i den konsistensen som du tycker är lagom. Tips! Om såsen skär sig så vispa ner 1-2 teskedar iskallt vatten.

2

Skala och koka sparrisen i cirka 3 minuter i lättsaltat vatten, ta upp och lägg på ett hushållspapper. Häll hollandaisesåsen på ett serveringsfa. Lägg sparrisen på såsen, cocktailtomater, bresaola, pinjenötter och sedan den fiskrom som du själv tycker bäst om.