

Aspargestærte

Tærtebund

3 dl hvedemel
125-150 g smør eller margarine
2-3 spsk koldt vand

Fyld

1 bundt grønne asparges
2 dl friskreven ost
2 æg
2 dl piskefløde
lidt salt og peber

Skær fedtstoffet i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt vandet og saml dejen hurtigt. Stil den koldt mindst 30 minutter.

Herefter rulles den ud og lægges i en tærteform. Bunden prikkes med en gaffel og forbages ved 200 10- 15 minutter.

Læg aspargesene i kogende, let saltet vand og lad dem koge 3-4 minutter. Lad dem dryppe af og placer dem i den forbagte bund. Pisk æg sammen med ost, fløde og krydderierne og hæld blandingen over aspargesene. Bag ved 200 °C i ca. 25 minutter.

Det ser flot ud, hvis aspargesene ligges fra midten og ud som en ”stjerne”.

Pasta med asparges og solsikkehud.

2 bdt grønne asparges
25 g smør
25 g mel
3 dl grønsagsbouillon
¾ dl piskefløde
salt og peber
100 g solsikkehud
1-2 pakker frisk pasta (250-500g)

Skyld aspargesene og halver dem. Hovedstykkerne deles igen i mundrette stykker og sættes til side. Resten af aspargesstilkene snittes fint og dampes i smør. Drys mel over og rør godt ud før bouillon tilsættes. Lad den koge op under omrøring og derefter simre ca. 10 min. Blend saucen og bring den i kog igen, leger med fløde og smag til med salt og peber. Tilsæt hovedstykkerne og lad dem simre med i 3 min. Kog pastaen og vend den sammen med aspargessaucen og solsikkehud. Server straks med brød til.

Ris med grønne asparges

1 bdt asparges, 300g ris, 1 spsk olie, 1 stort hakket løg, 2 dl hvidvin, 8-9 dl kogende hønsebouillon, 1 spsk frisk eller tørret estragon, 1 dl persille, parmasan.
Bræk den nederste, træede del af aspargesene. Skær dem i 4-5 cm lange stykker. Kog dem 2 min i let saltet vand. Sauter løget i olien, tilsæt risene og sauter videre et par min. Hæld vinen ved og kog under omrøring. Tilsæt bouillon og rør løbende til risene er kogt færdige. Vend aspargesene i risene med krydderurterne og smag til med salt og peber. Server med parmesan på toppen. Aspargesene kan erstattes med forårsløg, porre eller broccoli.