Hvite asparges med rømmesaus og rogn



Ingredienser

♥ 1 kg hvite asparges

Til koking av asparges:
♥ 2 liter vann
♥ 2 ss flaksalt
♥ 2 ts sukker
♥ 2 ts sitronsaft
♥ 2 laurbærblad
♥ 1 skive sitron

Rømmesaus:
♥ 250 g Rørosrømme (eller seterrømme, se tips)
♥ 75 g rognkjeksrogn

Servering:
♥ 100 g ørretrogn eller lakserogn
♥ frisk gressløk
♥ frisk dill
♥ litt kvernet salt

Fremgangsmåte

Asparges:
Finn frem hvite asparges. Rens dem ved å først skjære bort ca. 3 cm av den nederste delen av stilken. Bruk så en potetskreller til å forsiktig fjerne det ytterste laget av aspargesene fra "blomsten" på toppen og nedover.

Finn frem en vid kjele eller panne (som aspargesene får plass i) og ha i vann, salt, sukker, sitronsaft, laurbærblad og sitronskive. Gi vannet et oppkok og legg forsiktig de rensede aspargesene ned i vannet. La aspargesene småkoke i ca. 8 - 10 minutter (avhengig av tykkelse på aspargesene).

Rømmesaus:
Ha rømmen i en liten kjele. Varm opp rømmen skånsomt på middels varme til den blir flytende og varm (bruker du Rørosrømme, går det fint om rømmesausen koker, se tips).

Ta kjelen av platen og rør inn rognkjeksrogn (se tips).

Servering:
Løft ferdigkokte asparges ut av det varme vannet og legg dem kort på kjøkkenpapir så de får rent av seg før de flyttes over på tallerkener.

Fordel over nylaget rømmesaus.

Dander over med noen teskjeer ørretrogn.

Dryss over hakket gressløk og pynt med frisk dill. Kvern over litt salt (men ikke mye, for husk at rogn også gir saltsmak).

Serveres straks.

Tips

♥ Vær nøye på at du ikke overkoker aspargesene. Tilpass koketiden, og sjekk underveis når aspargesene begynner å bli møre ved å stikke i dem med en gaffel, for koketiden vil variere ut fra hvor tykke aspargesene. Hvis aspargesene dine varierer i tykkelse, tar du de tynne ut av kokevannet først og lar de tykke småkoke litt lenger.

♥ Jeg anbefaler virkelig å bruke Rørosrømme her, ikke bare på grunn av den gode smaken, men også fordi dette er en rømme som er kokestabil og tåler oppvarming veldig bra. Rørosrømme skiller seg ikke selv om rømmen skulle nå kokepunktet. Dersom du ikke har Rørosrømme, bør du bruke seterrømme, som tåler oppvarming bedre enn lettrømme.

♥ Det er viktig at du tar kjelen av platen når du tilsetter rognkjeksrogn, og at du ikke koker rømmen opp igjen etter at rognen er tilsatt. Rognen vil nemlig kunne bli gummiaktig ved for sterk varme, og det vil ødelegge hele matopplevelsen. Jeg varmer rømmen opp og holder rømmesausen varm i kjelen helt frem til servering. Så rører jeg inn rognkjeksrogn rett før servering.

♥ Ørretrogn eller lakserogn skal ikke varmes og legges på aspargesene rett fra glasset.

♥ Hvis du vil servere vin til, passer det godt med en fyldig, hvit burgunder med smørtoner.

♥ Se også **Hvite asparges med hollandaise og skinke** og **Hvite asparges med skinke og eggesmør**. Har du ferske, hvite asparges, bør du også teste ut å lage deilig, hjemmelaget **Hvit aspargessuppe**!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-asparges-med-rommesaus-og-rogn