

Rejer med sydfynske asparges

50 gr. Store røde Rejer (eller fjordrejer)
pr. person

100 gr. Hvide asparges pr. person

Mousseline Sauce til 4 pers.;

4 dl. Creme fraiche

1 dl. Pastouiseret æggeblommer

Citronsaft af ½ citron

Creme fraiche koges op og legeres
med æggeblommer til may-
agtig konsistens, smages til med citron-
saft samt salt og peber

Asparges koges i letsaltet vand
i ca. 1½ minut



Anretning

Asparges anrettes på sauce mousseline på tallerken,
drysses med finthakket purløg samt karse.

Evt. små tern af 1 skive rugbrød og brødcoutons af lyst brød

Velbekomme Lars Thude

