



## Szparagi z sosem holenderskim

14 kwietnia 2013

W tym roku sezon szparagowy rozpocznie się później niż zwykle, bo przez niskie temperatury na początku kwietnia nie można było wysadzić nasion. Koczki na polach pojawiły się dopiero tydzień temu. W ramach oczekiwania na pierwsze lokalne szparagi proponuję wypróbowanie domowego sosu holenderskiego. Ugotowane szparagi polane takim sosem to prawdziwy rarytas. Warto dodać, że sos wykonany samodzielnie smakuje dużo lepiej niż ten z kartonika, ale to chyba oczywiste, prawda?

Czy sos holenderski pochodzi z Holandii? Nie, sos holenderski pochodzi z Francji, dokładniej mówiąc z Isgny-sur-Mer, miasta słynnego z produkcji masła. Więc skąd taka nazwa? Gdy w czasie wojny zabrakło lokalnego masła zaczęto sprowadzać je z Holandii i wtedy, dla odróżnienia, sos do szparagów nazywano sosem holenderskim. Mimo, że trudności z zaopatrzeniem były przejściowe i wkrótce sos znowu przygotowywano na bazie francuskich produktów, to nazwa pozostała.

### Składniki na 2 porcje:

- 10 zmiądzonych ziaren czarnego pieprzu
- 1 drobno posiekana szalotka
- 2 łyżki octu z białego wina
- 100 g masła
- 1 żółtko
- sok z cytryny
- sól

Przygotowanie:

1. Na początek przygotowuje się redukcję octu winnego. W tym celu trzeba zagotować zmiądzony czarny pieprz, drobno posiekaną szalotkę, ocet winny i 4 łyżki stołowe wody. Gdy redukcja zawrze przecieramy ją przez drobne sitko. Powinniśmy uzyskać około 2 łyżek płynu.
2. W osobnym naczyniu rozpuszczamy 100g masła.
3. Przygotowujemy kąpiel wodną - na garnek z gotującą się wodą nakładamy miskę, w której będziemy łączyli składniki sosu. Mieszamy ze sobą w kąpeli wodnej 2 łyżki redukcji z 4 łyżkami zimnej wody.
4. Następnie, cały czas mieszając trzepaczką, dodajemy żółtko. Ucieramy, aż do uzyskania kremowej konsystencji. Kąpiel wodna nie może być za gorąca, bo żółtko nie może się ściąć, musi pozostać kremowe.
5. Następnie wyjmujemy sos z kąpeli wodnej i powoli, cały czas mieszając, dodajemy do masy rozpuszczone masło, aż do uzyskania konsystencji sosu.
6. Doprawiamy sos sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Polewamy ugotowane szparagi i podajemy na ciepło.