



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 30 min.)

Oeufs Mimosa og asparges symfoni



Juni 2022

Ingredienser

200 g grønne asparges
200 g hvide asparges
3 æg
1 tsk grov sennep
1 tsk dijonsennep
1 spsk mayonnaise
2 tsk kapers
4 cornichoner
1 tsk citronsaft
1 spsk olivenolie
Bredbladet persille
Smør
Evt. karse
Salt/peber

- 1. Oeufs Mimosa:** Kog æggene til de er hårdkogt. Skyl dem med koldt vand, pil dem og skub blommen ud i en skål for sig. Hak dine kapers og cornichoner godt. Bland æggeblommer med de hakkede kapers og cornichoner samt sennep, mayonnaise, citronsaft, hakket bredbladet persille (doseret efter temperament) – og lav en god “pasta” med en gaffel. Hak dine kogte æggeghvider fint og vendt dem forsigtigt i skålen.
- 2. Asparges:** Skræl de hvide asparges fra under hovedet og ned – de grønne behøver du ikke at skrælle. Hæld cirka 1 cm vand i en pande, tilsæt smør, citronsaft og lidt salt. Bring så i kog og damp dem i 4 minutter under låg.
- 3. Anretning:** Anret på en tallerken med asparges i smuk symfoni nederst, og top af med dine Oeufs Mimosa. Giv hele balladen et godt skvæt friskkværnet peber og top gerne af med mere bredbladet persille og evt. frisk karse (og mere olivenolie, hvis du er en ægte champagne-bandit).

Velbekomme og salut!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE