



JERNEJ KITCHEN

ŠPARGLJI Z DOMAČO MAJONEZO Z INČUNI

Inčuni in kapre v majonezi dodajo slastno ravnovesje popečenim špargljem.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 10 MINUT

ŠPARGLJI Z DOMAČO MAJONEZO Z INČUNI

500 g svežih špargljev

1 jajce

1 čajna žlička gorčice

sok 1/2 limone

4 fileti inčunov (v olju)

150 ml rastlinskega olja (repično ali sončnično)

1 čajna žlička drobno sesekljanih kaper

TOOLS AND EQUIPEMENT

palični mešalnik

bowl

skleda

lonec

MAJONEZA

Jajce, gorcico, limonin sok in filete inčunov damo v skledo in dobro premešamo s paličnim mešalnikom, da dobimo gladko zmes. V zelo tankem curku pričnemo počasi dodajati olje, a pazimo, da neprenehoma mešamo s paličnim mešalnikom, dokler ne dobimo gladke, sijoče majoneze.

MAJONEZA

Preverimo okus in teksturo. Ta mora biti sijoča, gladka in čvrsta. Po okusu solimo in popramo, dodamo limonin sok in drobno sesekljane kapre. Postavimo v hladilnik do serviranja.

ŠPARGLJI

Šparglje očistimo in odstranimo olezeneli del. Soljeno vodo pristavimo na srednje močan ogenj, ko ta zavre, dodamo šparglje in jih kuhamo 20 sekund, nato jih s penovko pobremo iz lonca in hitro prestavimo v večjo skledo z ledeno hladno vodo, da ustavimo proces kuhanja. Večjo žar ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo žlico olja in dobro osušene šparglje. Popečemo iz vseh strani, približno minuto.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Domačo majonezo s šparglji postrežemo s popečenimi šparglji. Odlična je tudi postrežena k pečeni ali panirani ribi, ali pa s popečenim krompirčem ali v sendviču. Hranimo jo v tesno zaprti posodi v hladilniku do teden dni.