



Forret med hvide asparges og rabarber- vinaigrette

Sæsonens spæde rabarber er en ren delikatesse, og sammen med hvide asparges er det perfekt til en forret på en forårsdag.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Maj – Jun



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

1 bundt asparges, hvide

30 g salte mandler

1 bundt kørvel eller dild

Salt og peber

Rabarbervinaigrette

100 g rabarber

10 g smør

1 spsk sukker

1 spsk eddike

3 spsk olivenolie

1 tsk dijønsennep

1 tsk flydende honning

Tilbehør: groft brød

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Knæk den nederste træede ende af aspargesene. Skræl aspargesene fra hoved og ned. Damp aspargesene i ca. 4-5 min. til de er møre. Kogetiden afhænger af tykkelsen.
- 2 Skær rabarberne i små snitter på ca. 1 cm. Smelt smørret i en lille gryde og steg rabarberne et kort øjeblik. Drys sukker over og lad rabarberne simre ved svag varme i ca. 5 min. til de er møre. Tag gryden af varmen og afkøl.
- 3 Rør eddike med olie, sennep og honning. Vend forsigtigt rabarberne i vinaigretten.
- 4 Anret asparges på et fad og fordel rabarbervinaigrette over. Drys med hakkede mandler og pynt med kørvel. Server med groft brød.



Tip

Server forretten med groft brød.

Når du skræller hvide asparges, så læg dem på et skærebræt og skræl med en tyndskræller fra hoved og ned. På den måde undgår du, at aspargesene knækker.

