

Spargel & Schinken

Hvide asparges fra Slesvig-Holsten

Dieter Hallmann, pensionist, Haderslev

Dieter er opvokset i Ladelund, lige syd for grænsen. Han har været leder af Deutsche Schule Hadersleben. Det er typisk Dieter, der laver mad til Erika og børnene, når de og deres familier er på besøg. En af favoritterne er de tyske hvide asparges, der er i sæson fra omkring slutningen af april til Skt. Hans.

Ingredienser

Ca. 500 g hvide tyske asparges (gerne 2-3 cm i tykkelse) per person

100 g røget landskinke per person

Brunet smør eller hollandaise

Tip

Server gerne en tysk hvidvin til retten, fx en Silvaner fra Franken eller en Riesling fra Mosel.

Tilberedning (30 minutter)

1. Skræl aspargesene (det er nemmest, hvis de ligger på den flade hånd) og skær de nederste 2-3 mm fra (mere er spild).
2. Bring vandet med rigeligt salt, lidt sukker og peber i kog.
3. Kog aspargesene til de stadig har bid, det tager typisk 8 minutter. Ideelt er en høj aspargesgryde, hvor spidserne ikke er dækket af vand. Kog asparges i to portioner, så de ikke bliver for bløde under måltidet.
4. Server gerne med nye danske kartofler, røget landskinke og brunet smør (eller hollandaise).