

## ASPARGESSALAT MED GRØNNE ASPARGES

af Bi Skaarup

Asparges vokser vildt i Danmark nær kysterne især østpå i landet. Det menes, at de store dyrkede asparges kan være fremavlet ved en forædling af de vilde. Botanikeren Henrik Smidt nævner i sin havebog fra 1546, at asparges "er kostelig mad til kræsne mennesker", og Christian 4 beordrede sin lensmand på Sjælland til at indsamle så mange som muligt af de vildtvoksende asparges til saltning i 1616, mens han i 1633 sender folk til Holbæk for at indsamle planter til udplantning i Rosenborg Have, som fungerede som gartneri med planter og frugter til hoffet i København. Renæssancens store havemand Simon Paulli skriver i 1648 om aspargesen, at den "i haver ved herregårde og købstæder mange steder bliver dyrket". Vi har ingen danske opskrifter på tilberedning af asparges så tidligt, men denne er fra Marx Rumpolts berømte tuske kæmpeværk fra 1581, og kan sagtens have været serveret ved det danske hof og på herregårde rundt omkring i landet.

16 grønne asparges  
100 g ærter, helst nybælgede ellers ekstra fine dybfrosne  
25 g smør  
salt & peber  
1 spsk. æblecidereddike

Tjek om aspargesene har træede fødder. Knæk dem af, hvis de har. Kog dem i et par minutter i letsaltet vand. Tag dem op, og lad en deciliter af vandet blive tilbage i gryden..

Tilsæt æblecidereddike til vandet og kog lidt mere, så eddikesyren lige damper af. Kom ærterne i og damp dem under låg i et par minutter. De skal koge bløde. Blend dem til en jævn mose med en stavblender. Til sidst tilsættes en klat smør, peber og evt. salt, mens der røres. Smag til med æblecidereddike om nødvendigt. Den skal være behagelig syrlig sød. Hæld over aspargesene, giv evt. et drys hakket kørvel og server.