

## Asparges med røget laks og hollandaise

### Ingredienser:

#### Sauce:

4 æggeblommer

1 stk citron

1 spsk dijonsennep

150 g smør

32 grønne asparges

1 pose rucola

150 g røget laks

#### Pynt:

4 kviste frisk basilikum

### Fremgangsmåde:

Sauce: Pisk æggeblommer, citronsaft og sennep sammen. Smelt smørret og hæld langsomt æggeblandingen i mens der piskes. Hæld det hele i en skål. Sæt skålen ned i en gryde med kogende vand og pisk, til det bliver tykt.

Kog aspargesne i 3 minutter og skyl dem i koldt vand.

Skær laksen i skiver (4 skiver pr. mand).

Kom en smule rucola på midten af en tallerken, kom 4 skiver laks ovenpå, og asparges på toppen. Hæld hollandaise-sauce rundt i kanten af tallerken, og pynt med basilikum.