

Spárga szűzérme csíkokkal papardelle-vel



40 perc

Ha ügyesen egyszerre két dolgot is csinálsz, akár 30 perc alatt készen is vagy egy friss ízekkel teli ebéddel vagy vacsorával.

Hozzávalók:

20 dkg zöld spárga
20 dkg szűzpecsenye
25 dkg papardelle
½ póréhagyma

15 dkg vaj
2 tojássárgája
3 evőkanál fehérbor ecet
1 kávéskanál só

½ kávéskanál fehérbors
1 kávéskanál színes bors frissen őrölve
1 kávéskanál tárkony
1 kávéskanál kakukkfű

Elkészítés:



A spárga alsó végét letörjük, ahol már pattan, és kb. 2 cm nagyságúra daraboljuk. Enyhén sós vízben 4 – 5 percig főzzük.



Majd jeges vízbe tesszük, hogy roppanós maradjon.



A póréhagymát felkarikázzuk, és 5 dkg vajon elkezdjük megpárolni, vigyázzunk, hogy ne égjen meg. Hozzáöntjük a fehérbor ecetet, mozsárban összezúzott tárkonyt, kakukkfűvet, és 5 – 6 percig pároljuk. A spárga főző levéből apránként adunk hozzá.



A tojássárgáját vízfürdő felett, az olvasztott vajjal, folyamatos keverés mellett, kicsi sóval, és fehérborssal, addig keverjük, amíg besűrűsödik. Ne hevítsd túl a vizet, mert akkor a tojás kicsapódik.



A szűzermét felcsíkozzuk, és forró serpenyőben, olvasztott vajon megpirítjuk, megszórjuk a színes borssal.



Hozzákeverjük a besűrített mártást a megpárolódott hagymához. A lecsepegtetett spárgát és az elkészült húst is a hagymás szószba keverjük, és a kifőtt tésztára halmozzuk.