

Symfoni - af rejer, ørredrogn og asparges med hollandaisesauce

4 personer

Ingredienser:

- 200 gr. rejer
- 30 gr. ørredrogn
- 8 hvide asparges
- 1 brev Knorr hollandaisesauce
(hvis du ikke orker at lave den fra bunden. Husk mælk og smør til saucen)
- 3 dl. vand
- et par citronskiver
- 50 gr. smør
- brøndkarse
- lidt godt brød



Læg rejer og ørredrogn på tallerkenerne i lange rækker. Pynt med brøndkarse.

Smørdamp de hele hvide asparges i vandbad - 3 dl. vand, smørret og et par skiver citron i 3-4 minutter.

Lav hollandaisesaucen. Anret de varme asparges på tallerkenerne og hæld saucen over.

Server godt brød til.

God appetit!