



# Weißer spargel gekocht und mit einer art sauce Hollandaise serviert



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medium




Com quem?  
Auswählen



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 1dl+20ml Gallo Apfelessig

 1dl Gallo Suave

- 400g Weißer Spargel
- 4 Eigelbe
- Etwas grobes Salz
- Etwas gemahlener Pfeffer

## Modo de preparação

1

Die Spargelenden mit Hilfe eines Möhrenschälers reinigen.

2

In Wasser mit 1 dl Gallo Apfelessig und grobem Salz kochen.

3

Nachdem Kochen in diesem Sud aufbewahren.

4

-

5

Für die Sauce:

6

Das Eigelb und den restlichen Gallo Apfelessig in eine runde, feuerfeste Form geben.

7

Im Wasserbad mit dem Schneebesen sehr gut zu einem dickflüssigen Teig verrühren (in etwa wie bei einer Mischung aus Eigelb und Zucker)

8

Aus dem Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen und Gallo Natives Olivenöl Extra sehr langsam hinzufügen. Mit dem Schneebesen ständig rühren. Die Sauce soll in etwa die Konsistenz einer Mayonnaise bekommen.

*Produtos utilizados*



*Apfelessig*  
Essige Täglich



*Suave*  
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide