



Szparagi Mimoza



Dla 2 osób

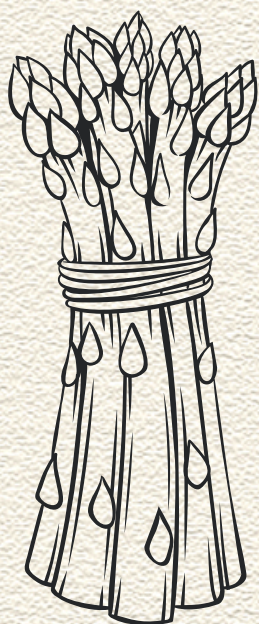
Składniki

- 500 g polskich, zielonych szparagów
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła i szczypta cukru do duszenia szparagów
- 1 jajko ugotowane na twardo, drobno starte
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka Żywego Octu z Rabarbarem Octovnia
- ½ łyżeczki musztardy „Dijon”
- sól morską i czarny pieprz do smaku

Przygotowanie

Odetnij lub odłam twarde końcówki szparagów i delikatnie duś je na maśle z oliwą i szczyptą cukru, przez około 5-10 minut, z zależności od ich grubości (szparagi powinny być 'al dente'). Zdejmij naczynie z ognia i umieść na półmisku do serwowania, polej masłem i oliwą z patelni.

Wcześniej przygotuj dresing - wymieszaj ocet, musztardę „Dijon” i przyprawy. Jak sól się rozpuści, dodaj oliwę. Polej nim szparagi, posyp jajkiem i podawaj od razu.



Mimoza we francuskiej terminologii kulinarnej odnosi się do drobno startych jajek na twardo, często używanych do posypywania sałatek i warzyw.