



THOMY



«SPARGELLONDAISE» À LA THOMY

ZUTATEN

1.5 Kg	Grüner Spargel
2 L	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
2 El.	Butter
1 Beutel	THOMY Hollandaise oder légère
1 Prise	Bunter Pfeffer aus der Mühle und Meersalz zum Garnieren

ANWEISUNG

- Schritt 1 Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen
- Schritt 2 Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Butter sowie Spargel hinzugeben und etwa 10 Minuten lang garen.
- Schritt 3 In einem Topf THOMY Hollandaise erhitzen.
- Schritt 4 Den Spargel mit der Sauce anrichten und servieren. Garniert wird das Ganze mit buntem Pfeffer und Meersalz.