



**THOMY**

## «SPARGELLONDAISE» À LA THOMY

### ZUTATEN

---

Kg Grüner Spargel

---

L d'eau

---

Prise TL Salz

---

Prise brauner Zucker

---

El. Butter

---

Beutel de sauce hollandaise THOMY classique  
ou légère

---

Prise TL Pfeffer

### 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.