



THOMY

«SPARGELLONDAISE» À LA THOMY

ZUTATEN

Kg Grüner Spargel

L d'eau

Prise Salz, Pfeffer

Prise brauner Zucker

El. Butter

Beutel de sauce hollandaise THOMY classique
ou légère

Prise Gewürze, Pfeffer, schwarz

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.