

ASPARAGI AL VAPORE

con salsa alle erbe



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 mazzi di asparagi verdi o bianchi - SALSA ALLE ERBE : - ½ mazzetto di cerfoglio - ½ mazzetto di estragone - ½ mazzetto di erba cipollina - 1 cucchiaino di senape - 50 ml di olio d'oliva - 1 cucchiaino di sciroppo d'acero - ½ cucchiaino di bacche rosa - 2 pizzichi di sale rosa dell'Himalaya - o di fiore di sale
 - 1 cucchiaino di aceto di riso - 2 cipollotti
-

1. Iniziare con il preparare la salsa alle erbe. Metterla da parte.
2. Sciacquare gli asparagi e mondarli con uno sbucciatore, tagliare le estremità quindi metterli nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo (è inutile risciacquare il contenitore dalla salsa alle erbe). Avviare il programma VAPORE per circa 40 minuti, la cottura degli asparagi varia a seconda delle loro dimensioni.
3. Quando gli asparagi sono cotti, sgocciolarli su carta da cucina e servirli accompagnati dalla salsa alle erbe.

SALSA ALLE ERBE

1. Lavare le erbe, asciugarle con carta da cucina e sminuzzarle* grossolanamente. Lavare i cipollotti e tagliarli a metà.
2. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza riscaldare).

Consigli del cuoco :

Gli asparagi possono essere serviti anche con la salsa mousseline (vedi la ricetta)

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016