

DEN VILDE ASPARGESPIZZA

Hvide asparges, vagtelæg, grøn asparges-mayo og brøndkarse.

En hyldest til det bedste forsommeren kan tilbyde. Altså, ud over mindre tøj på folk generelt ...

Ingredienser

165 g pizzadej
50 g Bufola mozzarella
50 g Vesterhavsost
4 hvide asparges
3 grønne asparges
2-3 dl alm. olie
3 dråber æbleeddike
2 æggeblommer
1 dusk persille
3 vagtelæg
1 dusk brøndkarse til pynt

Fremgangsmåde

Skræl de hvide asparges, og læg dem i lidt vand med en dråbe citron.

Lun olien op til sammen med 2 skrællede hvid asparges, skåret groft, til 80 grader i 30 min. Lad olien køle af til 55 grader og blend så det hele med persille i 5-7 min., og lad det trække i 5 min. Sigt så den grønne olie igennem et klæde og lad det køle af til stuetemperatur.

Pisk nu æggeblommerne hvide med lidt salt, og tilsæt den grønne olie lidt efter lidt. Smag mayoen til med æbleeddike, når den har en god fast konsistens.

Skær resten af de hvide asparges på skrå, så du får lange ovale skiver, og lav strimler af de grønne asparges med en tyndskræller.

Rul nu dejen ud til 30 cm i diameter, og fordel mozzarellaen samt Vesterhavsost herpå.

Læg de hvide aspargesskiver hist og her, og dryp med lidt olivenolie.

Bag pizzaen 2 min., og put så vagtelæggene på. Bag videre, til pizzaen er gylden og sprød.

Pynt med strimler af grønne asparges vendt med lidt citronsaft og masser af brøndkarse. Smag til med salt og peber, og rund af med små toppe af grøn mayo.

Wuf det er godt!