

Біла спаржа із петрушкою

Біла спаржа дуже популярна в Європі і є сезонним делікатесним овочем, який збирають зі середини березня і до червня. Страви з білої спаржі особливо поширені у Бельгії та Франції.

На відміну від зеленої, смак білої спаржі більш ніжний і вишуканий, з легким солодкуватим відтінком. Вирощують її в, так званих, піщаних «горбках» у повній темряві. Через більш трудомісткий процес збору врожаю та порівняно короткий сезон дозрівання, біла спаржа зазвичай дорожча аніж зелена.

- 1 пучок білої свіжої спаржі
- 2-3 стебла петрушки
- 2 ложки масла
- 1 ложка олії
- сіль, перець

Спаржу помити, обсушити і відрізати нижню частину стебла, приблизно 1/3.

Петрушку теж помити, обсушити і дрібно посікти.

У велику сковороду покласти 1 ложку масла і олію, розігріти, обсмажити спаржу до золотистого кольору з усіх боків протягом 15 хв.

Коричнєве масло, яке утворюється при смажінні, надає особливого смаку і аромату.

У іншій, меншій сковорідці, розігріти решту масла, довести до кипіння, додати посічену петрушку і посмажити лише кілька секунд, щоб петрушка не встигла змінити колір.

Готову спаржу викласти на таріль, полити маслом із петрушкою і, за бажанням, скропити лимонним соком. Особливий смак спаржі смакуватиме зі свіжим хлібом та білим злегка ароматним, холодним вином.

