



Asperges à la «Sojannaise»

Recette de **Stefan Meier**
Restaurant Rathauskeller, Zoug



-
- 1.2 kg asperges blanches
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cc moutarde
 - 1.5 dl huile de colza
 - 2 cs sauce soja Kikkoman
sel, poivre
selon les goûts, gingembre
frais râpé

Ingredients pour 4 personnes

Préparation Coupez les asperges à environ 2 cm de leur extrémité. Éliminez bien la peau en les pelant presque jusqu'à la pointe. Faites-les cuire dans l'eau salée, elles doivent rester croquantes. Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde en versant petit à petit l'huile de colza. Ajoutez la sauce soja et complétez l'assaisonnement.

Présentation Égouttez les asperges. Répartissez-les dans 4 assiettes accompagnées de la «Sojannaise».