



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

# Sauce hollandaise vegan à base d'huile de palme rouge et de safran pour les asperges blanches.

## Ingrediënten

- 1 kilo Asperges blanches fraîches
- 1 kilo Pommes de terre nouvelles
- 100 g Huile de palme rouge (Amanprana)
- un peu Vin blanc (vin végétalien)
- 100 ml Pâte d'amandes BIO
- une pincée Fleur de sel (Khoisan fleur de sel)
- une pincée Poivre noir
- une pointe de couteau Safran
- une bonne dose Persil plat

## Extra info

### Recept geschikt voor:

4 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

15 minuten

### Bereidingstijd:

25 minuten

### Totale bereiding:

40 minuten

## Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van sauce hollandaise vegan à base d'huile de palme rouge et de safran pour les asperges blanches.

## Bereiding

Peler les asperges et retirer les parties les plus dures. Peler les pommes de terre et faire chauffer de l'eau salée dans une poêle. Y mettre les pommes de terre à cuire à feu moyen durant à peu près 15 minutes.

### Cuire les asperges

Faire cuire les asperges environ 15 minutes. Les pointes peuvent être cuites à la vapeur à l'aide d'une poêle adaptée dans laquelle les asperges sont déposées à la verticale. Une poêle normale peut être utilisée à défaut, en plaçant les asperges directement dans la poêle et en les couvrant d'eau. Saler légèrement l'eau de cuisson et ajouter éventuellement un peu de jus de citron et une pointe de couteau de sucre de palme Gula Java. Quand les asperges et les pommes de terre sont cuites, sortir les asperges de l'eau, garder l'eau pour la sauce, égoutter les pommes de terre et réserver les légumes sur une assiette.

### La sauce hollandaise à l'huile de palme rouge et au safran.

Dans une petite poêle, à basse température, faire fondre l'huile de palme rouge. Prendre 200 ml de l'eau des asperges encore chaude et y ajouter une larme de vin blanc et 3 cuillers à soupe de pâte d'amandes. Ajouter ce mélange à l'huile, en mélangeant et en augmentant le feu. Ajouter éventuellement un peu d'eau à la sauce si elle est trop épaisse, ou de la pâte d'amande si elle est trop liquide. Une fois obtenue la bonne texture pour la sauce, assaisonner avec le sel, le poivre et le safran. Ajouter la sauce sur les asperges et servir avec une belle portion de persil.

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)
- [Sans lactose](#)