

Maślana fasola ze szparagami

czas: 25 minut

ilość: 2 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 570 g fasoli Jaś - moczonej w posolonej wodzie przez noc i ugotowanej do miękkości
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 20 g masła
- 8 ząbków czosnku
- 8-10 łydek świeżego tymianku
- ½ łyżeczki szafranu
- 240 ml bulionu warzywnego
- 2-3 jaja Kotliny Natury
- 1 cytryna - sok i starta skórka
- 1 pęczek szparagów
- 10 g startego parmezanu
- do smaku sól i pieprz, chili w płatkach, listki tymianku, oliwa z oliwek

Przygotowanie

1. Rozgrzej masło i oliwę na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj posiekany czosnek, ciągle mieszaj. Po 1 minucie, gdy czosnek będzie pachniał, dodaj tymianek i szafran, wymieszaj, a następnie dodaj odsączoną fasolę, bulion i dopraw solą morską oraz czarnym pieprzem. Całość delikatnie wymieszaj, a następnie gotuj na wolnym ogniu. Po 5 do 10 minutach, gdy bulion zmniejszy objętość o połowę, wmieszaj starty parmezan i wyłącz kuchenkę.
2. W międzyczasie ugotuj al dente szparagi, 3-4 minuty. Pamiętaj, żeby dobrze posolić wodę i odłamać zdrewniałe końce szparagów. Jednocześnie w średnim garnku przez 7 minut gotuj jaja, a następnie przenieś je do miski w zimną wodą i lodem. Obierz je i przekrój na pół. Żółtka powinny mieć dżemową konsystencję.
3. Nałóż fasolę do dwóch misek, na wierzchu połóż szparagi, połówki jaj, a następnie posyp całość listkami tymianku, odrobiną chili, skórką z cytryny i dopraw do smaku. Danie możesz połączyć odrobiną oliwy, smacznego!

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.