

# Лосось с белой спаржей и лаймом

2011-06-20 17:18:37



Вчера была в магазине и увидела белую спаржу, совершенно не представляя что с ней сделать я всё таки её купила. А сегодня решила поэкспериментировать и получилось восхитительное блюдо!

**Нам понадобится:** несколько филе красной рыбы белая спаржа сок лайма

**Для соуса:** 3 ст. л.сливочного масла

2 ст. л. муки

2 стакана молока

соль, перец, щепотка мускатного ореха, цедра одного лайма

Спаржу хорошо промываем и овощечисткой снимаем со ствола тоненький слой, а жёсткий кончик срезаем.



Закладываем спаржу в кипящую воду и варим 3 минуты. Не пропустите время, иначе спаржа станет мягкой, а она должна оставаться слегка хрустящей.

Сливаем воду и перекладываем спаржу на горячую сковороду с оливковым маслом. Поливаем соком лайма, солим и обжариваем 2 минуты.

Кусочки филе также обжариваем в оливковом масле, солим и поливаем соком лайма.

Готовим соус: сливочное масло растапливаем в сотейнике, постепенно всыпаем муку и активно перемешиваем до однородности. Тонкой струйкой вливаем молоко, постоянно помешиваем и варим

## Готовим вместе с Нямой

Лосось с белой спаржей и лаймом

до загустения. В конце солим, перчим, добавляем мускат и цедру с одного лайма. Если соус загустеет больше, чем нужно, добавьте ещё молока.

Сейчас как раз сезон спаржи и она стоит совсем не дорого. Я знаю, что её очень любят в Германии и в Италии, и не зря, а у нас она почему-то не так распространена. А иногда следует почитать про [мировую кухню](#), чтобы узнать про множество вкусных и полезных продуктов и блюд!

**Приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)