

# Šéfkuchař doporučuje...



## Vařený chřest s holandskou omáčkou (4 pc)

### Suroviny:

- 1 svazek bílého chřestu
- 1 svazek zeleného chřestu
- 6 žloutků
- 80 ml bílého vína
- 300 g másla
- 1 citrón
- sůl a pepř

vařené brambory nebo pečivo k podávání



### Postup:

Bílý chřest důkladně oloupeme škrabkou a zbavíme se všech vláken, která mohou při vaření zhořknout. Z chřestu odstraníme zavadlé stopky (konce tzv. pazochu), ale ani ty nevyhazujeme, necháme si je spolu se slupkami na polévku.

Zelený chřest očistíme pouze v dolní třetině pazochu, je-li čerstvý, ani nemusíme. Odkrojíme konce a opět uchováme.

Na oheň postavíme hrnec s osolenou vodou a vložíme do ní bílý chřest, který budeme vařit asi 5 minut. Zelený chřest přidáme do hrnce zhruba o dvě minuty později, není jej nutno vařit tak dlouho. Oba druhy chřestu tak budou hotové ve stejnou dobu. Vodu si ponecháme a taktéž použijeme na polévku.