

Oloupaný chřest můžeme svázat nití do svazečků po 6 – 8 kusech a vařit nastojato, aby špičky zůstaly nad vodou a povařily se jen v páře. Tímto postupem neztratí svou delikátní křehkost.

Na sporáku si připravíme jeden kastrůlek na vodní lázni a druhý, v němž pozvolna rozpustíme máslo. Ve vodní lázni připravíme žloutky, do kterých zašleháváme bílé víno a pomalu vléváme rozpuštěné máslo. Nepřestávám šlehat. Jakmile bude omáčka hustá, dochutíme ji citrónovou šťávou, solí a pepřem.



Vařený chřest podáváme přelitý teplou holandskou omáčkou. Jako příloha se hodí vařené nové brambory, nebo bílé pečivo.

Tip:

Čerstvost chřestu poznáme, když ulomíme konec stonku a ten se zlomí s křupnutím a uvnitř je stále šťavnatý.

Bílý chřest roste pod zemí, proto je jemnější než chřest zelený, který roste nad zemí na slunci a má tak výraznější chuť.