

na 2-3 porce:
svazek zeleného (bílého) chřestu
po 1 polévkové lžíce másla (vegan náhrady), cukru a soli
vroucí voda
potravinářský provázek

Může se Vám hodit recept na [pocitivou holandskou omáčku](https://hubatici.cz/h-recepty-zobraz.php?soubor=Holandsk%C3%A1+om%C3%A1%C4%8Dka) nebo [vegan \(ne\)holandskou omáčku](https://hubatici.cz/h-recepty-zobraz.php?soubor=Holandsk%C3%A1+%28vegan%29+om%C3%A1%C4%8Dka).

Zelený chřest opláchneme a ulomíme spodní konce (lámou se přesně v místě, kde by byly dřevnaté, cca v jedné čtvrtině odspodu). Potom je svážeme do otýpky po cca 8-10 kusech potravinářským provázkem. Uvaříme si vodu v konvici, do vyššího hrnce vlijeme část vody, přidáme máslo, cukr i sůl, uvedeme do varu a vložíme svázané otýpky chřestu. Dolijeme horkou vodou jen tolik, aby špičky zůstaly nad hladinou. Vaříme cca 3 minuty. (Pokud nemáme vysoký hrnc, dáme otýpky na šikmo a v polovině vaření překlopíme na druhou stranu.)

Ulomené konce povaříme ve vývaru a vývar použijeme například na polévku nebo risotto.

Bílý chřest připravujeme podobně, jen ho musíme po ulomení konců v dolní polovině až dvou třetinách oloupat. Var prodloužíme asi na dvojnásobek. U bílého chřestu je typická mírně nahořklá chuť, tak se nelekejte.

Vždy je lepší chřest nedovařit než rozvařit!

Podáváme s přílohou podle chuti a ideálně s holandskou omáčkou. Pokud nemáte čas nebo náladu na tuto omáčku, stačí rychle připravit jednodušší verzi. Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku, za stálého míchání přidáme mléko, necháme trochu provařit/zhoustnout, přidáme víno, odpaříme z něj alkohol a dochutíme hořčicí, citronovou šťávou, solí a pepřem podle vlastních preferencí.