

Ångkokt, picklad och råhyvlad sparris, forellrom, brynt smör och rapsblomma.

1 knippe Lundasparris

Forellrom efter smak

50g smör

Några rapsblommor från åkern

Salt

Socket

Citron

Gör så här:

Börja med att hyvla hälften av sparrisen med en mandolin eller vass potatisskalare, spara resten till ångkokning. Lägg den hyvlade sparrisen i isvatten, ställ kallt.

Blanda socker, citron och lite salt efter smak, lägg i några mindre bitar av den hyvlade sparrisen. Ställ kallt.

Bryn smöret försiktigt i kastrull, utan att bränna det.

Ångkoka resterande av sparrisen, ca 3min.

Arrangera sparrisen på tallriken. Strö forellrom, brynt smör och rapsblommor ovanpå.

Smaklig spis!

