

Vit sparris med brynt smör och örter

Antal personer: 4 | Tillagningstid: 15-20 min

Ingredienser

500 g vit sparris
4-5 stjälkar dragon
1 citron
50 g hasselnötter
100 g smör

Dessutom: salt

1. Lägg sparrisen på en skärbräda, håll dem i "huvudet" och skala dem. Ta bort botten av sparrisen – skär där kniven går lätt igenom så slipper du den nedre delen som kan vara lite träig. Skölj sparrisen.
2. Skölj dragon och citron. Plocka av bladen från dragonen och hacka dem grovt. Riv citronskalet fint och halvera citronen. Lägg båda åt sidan.
3. Krossa nöterna, t.ex. med botten av en kastrull, eller hacka dem grovt.
4. Smält smöret i en kastrull. Skruva upp till medelvärme och rör om hela tiden. Smöret är färdigt när det doftar nötter och har en ljusbrun färg.
5. Sänk värmen, lägg i nöterna i smöret och låt dem bli varma. Se till att de inte steks mörka när de drar i smöret.
6. Lägg under tiden den vita sparrisen i en stekpanna med 1-2 cm vatten och smaka av med salt. Ångkoka sparrisen tills den är mör men fortfarande har tuggmotstånd, ca 2-3 minuter (ta en tugga om du är tveksam). Rulla sparrisen i pannan under tiden så att de tillagas jämnt. Tillsätt eventuellt mer vatten om det behövs.
7. Häll av sparrisen och lägg den på en tallrik.
8. Smaksätt det brynta smöret med salt, citronsaft, dragon och rivet citronskal.

Servering: Häll det varma brynta smöret över den vita sparrisen och njut!