

# Socca med sotad salladslök, sparris och örtmajonnäs

Antal personer: 2

## Ingredienser

Socca

3 dl kikärtsmjöl

3 dl vatten

3 msk olivolja

1 tsk salt

Örtmajonnäs

1 burk majonnäs

10 ramslöksblad (när det inte är säsong för ramslök, välj gräslök och riven vitlök istället)

1 citron

Tillbehör

1 knippe sparris

1 knippe salladslök

2 msk olivolja

1. Vispa ihop alla ingredienser till socca och låt den stå och svälla i minst 30 min.
2. Sätt ugnen på 220 grader
3. Smörj en gjutjärnsplatta med lite extra olivolja och håll ner smeten, baka i ugnen i ca 12-15 min.
4. Hacka ramslök fint och blanda ihop med majonnäsen och droppa i lite citronsaft.
5. Stek sparris och salladslök sotig i olivolja på hög värme i en stekpanna, salta.

**Servering:** Servera socca med ramslöksmajonnäs, sotad salladslök, sparris och rivet citronskal.