

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

KULLASPARRIS MED TYSK SPARRIS



4 personer:

- 8 gröna kullasparrisar (eller motsvarande)
- 8 vita sparrisar
- lite rapsolja och smör att steka den gröna sparrisen i.

Mousselinesås:

- 5 hela vitpepparkorn
- 1 msk vitvinsvinäger eller torrt vitt vin
- 4 msk vatten
- 3 äggulor
- 150-200 g smör
- Cayennepeppar
- 1 tsk citronsaft
- 1 dl vispgrädde

Gör så här:

Såsen:

1. Smält smöret, dra åt sidan. Viktigt att det är tempererat, men fortfarande smält. Koka tre ägg i en minut, knäck dem försiktigt och ta t gulorna och lägg i en skål. Då är de tempererade mot smöret men fortfarande råa. . Detta är viktigt när man gör Hollandaise eller bea, såser som lätt kan skära sig när ingredienserna har för stora skillnader i temperatur.
2. Vispa grädden, håll den rumsvarm.
3. Blanda peppar, vinäger och vatten. Koka tills ca en tredjedel återstår. Sila av och häll tillbaka vätskan i kastrullen.
4. Mixa i gulorna med kastrullen i vattenbad till den fluffig och pösig. Droppa sakta i smöret och vispa hela tiden. efter hand kan du öka till en tunn stråle. Använd en elvisp, strunta i ballongvispar, bara gammalt snobberi (Idag spelar så många människor

- padel och får padelarm, så varför skaffa ballongvisporm på köpet?).
5. När såsen är färdig vänder du försiktigt i grädden. Smaka av med ett uns cayennpeppar och ev några droppar citronsaft.

Sparrisen:

1. Stek den gröna sparrisen i lite matolja och smör, tills du tycker de får fin färg. Salta med flingsalt.
2. Koka den vita noggrant skalade sparrisen i saltat vatten i ca 6 min. Stick med gaffel och prova när du tycker den är klar. Enligt mig får den inte bli för mjuk. Tillsätt lite citronsaft i vattnet.

Upplägning:

Lägg upp sparrisen vackert på tallrik och häll på såsen enligt eget huvud.

Om du vill, kan du droppa över lite ramlöksolja smaksatt med chili och rökarom. (se [tidigare recept](#)) Det ville vi.

Enkelt och supervårigt! Lycka till!