

Jörgens vita sparris med beurre blanc och knaperstekt bacon!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Jörgens vita sparris med beurre blanc och knaperstekt

4 port.

Ingredienser:

12 st sparris, vit
0,5 dl socker
1 st citron, saften
1 pkt Bacon
persiljahackad
salt

Beurre blanc

200 g smör
2 st schalottenlök
1 dl vitt vin
2 msk vitvinsvinäger
2 st vitpepparkorn
1msk citron, saften
salt

Gör så här:

Skala sparrisen från strax under toppen och neråt. Koka upp vatten med salt, socker och citron och lägg ner sparrisen och sparrisskalet och låt sjuda i 8-10 minuter. Ta upp sparrisen när den fortfarande har tuggmotstånd och låt rinna av.

Stek baconet tills det är knaperstekt. Bryt i mindre bitar.

Beurre blanc

Hacka löken. Koka upp vitt vin och vitvinsvinäger ihop med löken och vitpepparkorn. Koka ihop till hälften (ca 5 min). Sila bort lök och peppar. Mixa ner smöret med en stavmixer och smaka av med salt och peppar och ev. lite citronsaft.

Lägg sparrisen på en tallrik och ringla över såsen och toppa med bacon och persilja. Servera.