

Sparris med nötig hollandaise, pocherat ägg och salviasmör

4 port.

Ingredienser:

Hollandaise

200 g smör
3 st äggulor
2 msk vatten
1 msk citronsaft
1 krm salt

Pocherat ägg

4 st ägg
1 liter vatten
2 msk ättikspirt 12%
1 tsk salt

Salviasmör

15 st salvia, blad, färska
50 g smör

Sparris

500 g sparris
0,5 dl nötter, t.ex. mandlar,
grovhackade och rostade

Gör så här:

Hollandaise

Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärme till en temperatur på ca 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt.

Pocherat ägg

Koka upp vatten. Stäng av plattan precis när det börjar koka och tillsätt ättika och salt. Knäck ett ägg i en kopp. Lägg en sked i vattnet och rör upp en virvel med den. Håll sedan i ägget så håller det ihop. Om det inte gör det kan man hjälpa till med skeden.

Låt ägget ligga i vattnet ett tag, ca 4 min. Ta upp ägget med en hälslev. Gulan ska vara lite krämig i konsistensen.

Salviasmör

Bryn smör och salvia i en kastrull på svag värme tills smöret blivit gyllenbrunt och håll det varmt.

Sparris

Ta bort den nedre hårda delen på sparrisen. Koka ca 2 min i lättsaltat vatten. Lägg upp direkt på fat. Klicka säsen på sparrisen, toppa med äggen, nötter och ringla över salviasmöret.



Sparris med nötig hollandaise, pocherat ägg och salviasmör

4 port.

Ingredienser:

Hollandaise

200 g smör
3 st äggulor
2 msk vatten
1 msk citronsaft
1 krm salt

Pocherat ägg

4 st ägg
1 liter vatten
2 msk ättikspirt 12%
1 tsk salt

Salviasmör

15 st salvia, blad, färska
50 g smör

Sparris

500 g sparris
0,5 dl nötter, t.ex. mandlar,
grovhackade och rostade

Gör så här:

Hollandaise

Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärme till en temperatur på ca 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt.

Pocherat ägg

Koka upp vatten. Stäng av plattan precis när det börjar koka och tillsätt ättika och salt. Knäck ett ägg i en kopp. Lägg en sked i vattnet och rör upp en virvel med den. Håll sedan i ägget så håller det ihop. Om det inte gör det kan man hjälpa till med skeden.

Låt ägget ligga i vattnet ett tag, ca 4 min. Ta upp ägget med en hälslev. Gulan ska vara lite krämig i konsistensen.

Salviasmör

Bryn smör och salvia i en kastrull på svag värme tills smöret blivit gyllenbrunt och håll det varmt.

Sparris

Ta bort den nedre hårda delen på sparrisen. Koka ca 2 min i lättsaltat vatten. Lägg upp direkt på fat. Klicka säsen på sparrisen, toppa med äggen, nötter och ringla över salviasmöret.



Sparris med nötig hollandaise, pocherat ägg och salviasmör

4 port.

Ingredienser:

Hollandaise

200 g smör
3 st äggulor
2 msk vatten
1 msk citronsaft
1 krm salt

Pocherat ägg

4 st ägg
1 liter vatten
2 msk ättikspirt 12%
1 tsk salt

Salviasmör

15 st salvia, blad, färska
50 g smör

Sparris

500 g sparris
0,5 dl nötter, t.ex. mandlar,
grovhackade och rostade

Gör så här:

Hollandaise

Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärme till en temperatur på ca 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt.

Pocherat ägg

Koka upp vatten. Stäng av plattan precis när det börjar koka och tillsätt ättika och salt. Knäck ett ägg i en kopp. Lägg en sked i vattnet och rör upp en virvel med den. Håll sedan i ägget så håller det ihop. Om det inte gör det kan man hjälpa till med skeden.

Låt ägget ligga i vattnet ett tag, ca 4 min. Ta upp ägget med en hälslev. Gulan ska vara lite krämig i konsistensen.

Salviasmör

Bryn smör och salvia i en kastrull på svag värme tills smöret blivit gyllenbrunt och håll det varmt.

Sparris

Ta bort den nedre hårda delen på sparrisen. Koka ca 2 min i lättsaltat vatten. Lägg upp direkt på fat. Klicka säsen på sparrisen, toppa med äggen, nötter och ringla över salviasmöret.



Sparris med nötig hollandaise, pocherat ägg och salviasmör

4 port.

Ingredienser:

Hollandaise

200 g smör
3 st äggulor
2 msk vatten
1 msk citronsaft
1 krm salt

Pocherat ägg

4 st ägg
1 liter vatten
2 msk ättikspirt 12%
1 tsk salt

Salviasmör

15 st salvia, blad, färska
50 g smör

Sparris

500 g sparris
0,5 dl nötter, t.ex. mandlar,
grovhackade och rostade

Gör så här:

Hollandaise

Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsaft på medelvärme till en temperatur på ca 65°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt.

Pocherat ägg

Koka upp vatten. Stäng av plattan precis när det börjar koka och tillsätt ättika och salt. Knäck ett ägg i en kopp. Lägg en sked i vattnet och rör upp en virvel med den. Håll sedan i ägget så håller det ihop. Om det inte gör det kan man hjälpa till med skeden.

Låt ägget ligga i vattnet ett tag, ca 4 min. Ta upp ägget med en hälslev. Gulan ska vara lite krämig i konsistensen.

Salviasmör

Bryn smör och salvia i en kastrull på svag värme tills smöret blivit gyllenbrunt och håll det varmt.

Sparris

Ta bort den nedre hårda delen på sparrisen. Koka ca 2 min i lättsaltat vatten. Lägg upp direkt på fat. Klicka säsen på sparrisen, toppa med äggen, nötter och ringla över salviasmöret.

