

recept.nu

Grön sparris med löjrom och dillkrutonger

4 Kock: Tove Nilsson » TV: Nyhetsmorgon »

Svensk grön sparris med len citronkräm, salt löjrom och frasiga krutonger. Klassiska smaker och enkelt att laga!

Antal portioner: 4

Ingredienser

2 skivor vitt surdegsbröd
1 msk dill, hackad
500 g grön sparris
2 dl creme fraiche 34%
0.5 citron
80 g löjrom (gärna kalix)
2 msk gräslök, hackad
olivolja
flingsalt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Tärna brödet fint och blanda med örter, flingsalt och 2 msk olja på en plåt.
3. Rosta gyllenbrunt i mitten av ugnen ca 15 minuter. Rör om några gånger under tiden för att få jämn färg och riktigt frasiga krutonger.
4. Skär bort och släng den nedre lite träiga delen på sparrisen.
5. Skala sparrisen och sänk ned i kokande saltat vatten ca 4 minuter. Häll av och skölj i kallt vatten.
6. Vispa crème fraiche och smaka av med pressad citronjuice.
7. Servera sparrisen toppad med en klick vispad crème fraiche, löjrom, hackad gräslök och krutonger.

Det här receptet kommer från recept.nu