

Sparris royal.



Ingridienser till 4 personer:

4 små skalade vita sparrisar (spara knopparna)
1 schalottenlök
2 ½ dl grädde
1 ½ dl mjölk
5 äggulor
salt och vitpeppar

Topping:

40 g rökt regnbåge på bit
2 hg skalade rökta räkor
4 lättkokta sparrisknoppar
¼ skalad och urkärnad gurka
örter och blad tex, körvel, mangoldskott, dill, mizuna, gräslök, basilika mm
1 lime, finrivet skal och saft
kallpressad rapsolja
flingsalt och svartpeppar

Det här är ett slags lite lyxigare omelett. Välj helst ekologiska ägg eftersom de smakar mer och har en vackrare färg. Den bakas i portionsskålar i ugnen och toppas med regnbåge, räkor och örter. Får man inte tag på rökt regnbåge kan man använda lax istället.

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 100 grader. Hacka löken och skär sparrisen i mindre bitar.
2. Lägg sparris, lök, grädde och mjölk i en kastrull. Sjud allt försiktigt till sparrisen mjuknat.
3. Mixa och sila vätskan. Vispa i äggulorna och smaka av med salt och peppar. Sila på nytt.
4. Häll i ungsfasta portionsformar/kokotter och baka dem i 100-gradig ugn i ca 35–40 minuter. (Tiden beror på din ugnns kapacitet och hur formarna ser ut.) Titta om stanningen är färdig genom att försiktigt skaka lite på formen. Låt svalna.
5. Förbered under tiden toppingen. Koka sparrisknopparna i några minuter.
6. Skär regnbågen i små kuber, ca 2x2 cm. Dela sparrisknopparna och tärna gurkan.
7. Blanda limesaft och finrivet skal med lite rapsolja. Arrangera alla ingredienser snyggt på sparris royalen och droppa över limedressing. Toppa med lite flingsalt och grovmald svartpeppar.