

Sparris – en härlig förrätt året runt

Greker och Egyptier kände till sparris redan för flera tusen år sedan. Romerska bönder listade ut hur man skulle odla den, men efter Romarrikets fall föll sparrisen i glömska tills kung Ludvig XIV i Frankrike återupptäckte denna läckra grönsak. Hovträdgårdsmästare La Quintinie kom på att odla sparris i växthus. När Ludvigs barnbarn Bourbonkungen Philip V besteg den spanska tronen år 1700 tog han med sig sparrisen till sitt nya hemland. Att Philip blev kung berodde på att den Spanske kungen Karl II saknade arvingar och efter det Spanska tronföljdskriget kom Spanien under Bourbonernas styre.



Här ett recept:

Tag ett knippe vit och ett knippe grön sparris (eller tag vad man haver).

Skär av dem på mitten och använd bara topparna.

Skala sparrisen med en potatisskalare

Koka den gröna sparrisen i två minuter och den vita i åtta minuter i lätt saltat vatten. Doppa den gröna sparrisen i iskallt vatten.

Vill du göra rätten extra snygg knyter du ihop sparrisen med t ex ett purjolöksband

Löskoka ett ägg per person

Sås

Ställ en skål i en kastrull med varmt vatten.

Vispa ihop två ägg.

Tillsätt 3 msk smör, 1 msk Sherry, lite paprikapulver, salt och peppar.

Rör 10 min tills du får en slät trögflytande sås.

Uppläggning

Lägg sparrisen på tallriken. Dela det löskokta ägget och låt gula rinna ut över sparrisen. Håll en spegel av såsen.