

# Vit gotländsk sparris på Sturehofs vis

## Vit sparris med Hollandaise av brynt smör



### Kokt vit sparris – 4 personer

Ingredienser: 0,5 kg vit sparris, 1 liter vatten, 1 msk salt & 1 msk socker.

#### Gör så här:

Skala sparrisen (spara skalen till fonden/soppan), lägg ner i kokande vatten och koka sakta tills den är mör, (5-10 min).

Ta kastrullen åt sidan och låt sparrisen dra i lagen. Spara buljongen till sparrissoppan.

### Hollandaise av brynt smör – 4 personer

Ingredienser: 2 äggulor, 3 dl brynt smör, citronjuice, salt & vitpeppar.

#### Gör så här:

Vispa gulorna med lite vatten till en skummig crème i vattenbad.

Tillsätt smöret i en tunn stråle under vispning.

Smaka av med citron, salt & peppar.

Vid servering; dekorera med körvel och gräslök.

Smaklig måltid!

**Magnus Johansson**  
**Köksmästare**  
**Sturehof**

# Vit gotländsk sparris på Sturehofs vis

## Sparrissoppa



### Sparrissoppa – 4 personer

Ingredienser: 7 dl sparrisfond, 4 dl grädde, citronjuice, salt & socker, majsstärkelse och smör.

#### Gör så här:

**Sparrisfond;** Koka skalen (som sparades vid skalning) 15 minuter i buljongen (som sparats från den kokta sparrisen).

Sila och reducera efter smak.

Koka ihop fonden med grädde. Smaka av med citron, salt och socker.

Red av med majsstärkelse så soppan blir "simmig".

Vid servering; mixa soppan skummig tillsammans med en klick smör.

Servera gärna soppan med ett litet tillbehör t ex en anklevertoast.

Smaklig måltid!

**Magnus Johansson**

**Köksmästare**

**Sturehof**

# Vit gotländsk sparris på Sturehofs vis

## Moules Marinère



### Moules Marinère med sparris – mellanrätt för 4 personer

Ingredienser: 12 medelstora kokta vita sparrisar, 2 kg blåmusslor, 2 msk smör, 4 vitlöksklyftor, 2 schallottenlök, 3 dl vittvin, 100 g crème fraiche, 2 msk bladpersilja, salt & peppar.

#### Gör så här:

Fräs hackad vitlök och schallottenlök i smör.

Tillsätt vin och låt koka upp. Smaka av med salt och peppar.

Lägg i musslorna och koka i ca 3-4 minuter tills musslorna öppnat sig, (släng bort de musslor som inte öppnar sig).

Sila av buljongen, tillsätt crème fraiche och koka upp.

Smaka av och mixa skummig.

Värm sparrisen.

Lägg upp sparris och musslor i en djup tallrik.

Strö över persilja och slå över den mixade musselbuljongen.

Smaklig måltid!

**Magnus Johansson**

**Köksmästare**

**Sturehof**