

Publicerad 6 maj 2007 09:45

Liten sparrisskola

Norbert Lang delar med sig av sina bästa knep.

TÄNK PÅ:

- att stängerna är jämna, raka och inte har några rostfläckar.
- att knoppen på sparrisen är fast och sluten.
- att doften är fräsch och inte sur.
- att sparris torkar om den ligger. Färsk sparris ska sjunga när man gnider stjälkarna mot varandra.
- att sparrisen ska ge ifrån sig lite vätska när du klämmer på snittytan. På det sättet kontrollerar du att den är färsk.

SÅ KOKAR DU SPARRIS:

Vit sparris kan skalas med potatisskalare. Börja cirka 2 centimeter nedanför tippen där fjällen slutar, och se till att allt skal kommer med. Annars stannar hårda trådar kvar (de känns som tandtråd vilket är mindre trevligt). Skär av lite av nedre delen om änden är torr och träig.

Koka upp lättsaltat vatten med lite citronsaft, några sockerbitar och en klick smör eller olja.

Låt sedan sparrisen sjuda (ej koka) i 10-15 minuter, beroende på vilket tuggmotstånd du föredrar.

I Tyskland vill man gärna ha sparrisen ?knackisch?, det vill säga med tuggmotstånd, och absolut inte överkokt. Ta upp en sparris och skär av en bit för att smaka och avgöra om du anser att den är färdigkokt.

Ska sparrisen sparas till ett senare tillfälle bör den snarast möjligt kylas ner samt förvaras i sitt spad. Kokt sparris som förvaras i kylskåp håller sig fräsch i ungefär en vecka.

Av spadet kan du koka en härlig sparrissoppa.

DN

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.