

Publicerad 6 maj 2007 09:28

## Sparris med rosa grapefrukthollandaise och lufttorkad skinka

**Portioner:** 4**Tid:** 40 minuter**Ingredienser:**

1, 2 kg vit sparris  
2 rosa grapefrukter som garnityr  
200 g torkad skinka

**Sås:**

Saften av 1 rosa grapefrukt  
2 äggulor  
1 finhackad schalottenlök  
2 msk vitvinsvinäger  
4 msk vitt vin  
5 krossade vitpepparkorn  
1 lagerblad  
200 g skirat smör  
4 msk sparriskokspad  
lite salt

Det här är en elegant men ändå inte så svår rätt. Filéer av grapefrukt får man genom att skära bort skalet med en vass kniv och sedan skära ut fruktköttet mellan klyftornas "väggar".

1. Koka sparrisen och låt den svalna utbredd på ett fat eller i isvatten. Spar kokspadet.
2. Koka ner lök, vinäger, vitt vin, lagerblad, vitpeppar, sparriskokspad och grapefruktsaften tills hälften av vätskan återstår. Sila av kryddorna och låt svalna en aning.
3. Vispa samman äggulorna och blanda ner dem i reduktionen.
4. Vispa alltsammans i ett vattenbad (en större kastrull med sjudande vatten exempelvis) tills du kan skriva din signatur i smeten (vid för hög värme blir det äggröra).
5. Rör ner det skirade smöret (som ska ha ungefär samma temperatur som äggsmeten) till en början droppvis och sedan i en tunn stråle.
6. Smaka av med salt. Värm sparrisen i lite av sitt eget spad.
7. Servera grapefrukthollandaisen med varm eller ljummen sparris och lufttorkad skinka. Garnera med filéer av rosa grapefrukt.

Recept: Norbert Lang

DN

---

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.