

FÄRSK SPARRIS MED PILGRIMSMUSSLOR I LAXROMSÅS



När sparrisen kommer som en av vårens primörer vill man njuta av den i många former. Här är en variant som en av 80 talets mästerkockar Gunnar Forsell komponerat. Olle Jönsson har gjort smärre förändringar genom att byta ur den ”vita sparrisen” till grön sparris då denna för tillfället är precis som bäst.

4 personer
16 sparrisstjälkar
8 pilgrimsmusslor
1 dl fiskbuljong
1 schalottenlök

½ dl torrt vitt vin
4 msk laxrom
200 g osaltat smör
dillkvistar
salt och peppar från kvarn

1

Skala sparrisen och bind ihop den i två till tre knippen. Koka den i saltat vatten i 5-8 min. Obs! grön sparris tar knappast så lång tid. Ett bra knep att se när sparrisen är färdig är att hålla den på mitten och se om den börjar slakna /redaktörens anmärkning/

2

Finhacka schalottenlöken och koka den i en kastrull tillsammans med vinet och fiskbuljongen till kappt 1 dl återstår. Under kraftig vispning tillsättes då det kalla smöret klickvis.

3

Putsa pilgrimsmusslorna från det lilla hårda muskelfästet. Skär dem i 2 delar. Salta och peppra från kvarn. Stek dem hastigt i smör i en stekpanna.

4

Värm sparrisen och koka upp såsen. Tillsätt laxromen och smaka av såsen med salt och peppar

5

Häll upp såsen på stora varma tallrikar. Lägg på den avrunna sparrisen samt de stekta pilgrimsmusslorna runrt omkring. Garnera med små dillkvistar.

FISKBULJONG

1 kg fiskben
1 schalotten lök
lite purjolök
5 vitpepparkorn
persiljestjälkar

2 dl torrt vitt vin
vatten
salt
peppar

Skölj fiskbenen under rinnande vatten. Skär lök och purjo i bitar. Lägg alltsamman i en kstrull, Häll på vittvinet och fyll på med vatten tills det täcker. Låt sakta sjuda i 20 minuter så att buljongen fortfarande är klar. Skumma av den hela tiden. Sila den och koka ihop till hälften. Smaka av med salt och peppar.