

Råstektt sparris med serrano och hasselnötter

4 port.

Ingredienser:

4 skivor serranoskinka
400 g grön sparris
olivolja till stekning
½ dl färskrivna parmesan
salt och peppar

Hasselnötsvinägrett:

4 msk kallpressad rapsolja
2 tsk honung
2 msk rödvinsvinäger
Salt och peppar

Rostade hasselnötter:

1 dl skalade och rostade hasselnötter
1 tsk strösocker
1 tsk smör
1 nypa flingsalt
lite fint hackad rosmarin

Garnityr:

Bladpersilja

Till servering:

2 msk granatäppelkärnor
Riven parmesan

Gör så här:

Vispa ihop ingredienserna till hasselnötsvinägretten. Smaka av med salt och peppar.
Rosta hasselnötterna i en panna och strö på socker när de börjar få färg. Rör ner smöret när sockret karamelliserats. Håll upp nötterna på bakplåtspapper, krydda med salt och rosmarin och låt svalna.
Bryt bort den nedersta, lite träiga delen på sparrisen. Stek dem i olivoljan runt om ett par minuter och krydda med salt och peppar. Strö på parmesan precis i slutet och låt sparrisarna rulla runt så att osten smälter lite.
Servera sparrisen nystekt med skinka, hasselnötter, vinägrett och granatäppelkärnor.
Garnera med lite bladpersilja och ev. lite extra parmesan.

Klyftpotatis 4 port

Ca 12 potatisar

Olivolja

Havssalt

Färsk rosmarin

Färsk salvia

Gör så här:

Skrubba potatisen med skalet på. Skär bort ev. mörka fläckar.

Skär potatisen i 4 eller 6 klyftor beroende på potatisens storlek.

Lägg klyftorna på en långpanna. Strö över flingsalt, rosmarin och salvia.

Häll över olivolja och rör runt klyftorna så de blir oljiga.

Sätt in i mitten av ugnen på 225 – 250 grader i ca 20 – 30 minuter.

Vänd potatisklyftorna två, tre gånger så dom får jämn stekyta och inte fastnar på plåten.