

Sparris och lax med parmesanost och nötbrynt smör

4 personer

1 kg sparris
8 skivor rökt lax
2 dl parmesanost
100 gr nötbrynt smör

Lägg sparrisen i lättsaltat kokande vatten och koka i 3 minuter. Låt sparrisen rinna av väl. Linda in 3-4 sparrisar i en skiva rökt lax. Lägg 2 knyten per tallrik. Täck med nyriven parmesanost och slå över smöret.

Rosenbröd

40-50 st

100 gr smör
7½ dl mjölk
50 gr jäst
1 tsk salt
2 tsk socker
1,8-2 liter vetemjöl

Smält matfettet. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme (37°C)

Smula ner jästen i en degbunke. Häll på lite av degspadet och rör tills jästen är upplöst. Tillsätt salt, eventuellt socker och största delen av mjölet.

Arbeta degen blank och smidig tills den släpper degbunkens kanter. Låt den jäsa övertäckt 30-45 minuter.

Arbeta i resten av mjölet i degbunken och på bakkbordet. Forma degen till runda eller ovala släta bullar.

Lägg dem på smorda plåtar eller bakplåtspapper. Jäs dem under bakduk till knappt dubbel storlek.

Pensla bröden. Grädda bröden mitt i ugnen i 250°C 8-10 minuter eller tills de får vacker färg och känns lätta. Låt bröden kallna under bakduk.