

# Stekt vit sparris med kalvfilémedaljonger, citronsmör och nypotatis

Portioner: 8

## Sparris och kalvfilé

24 vita sparrisar  
16 små kalvfilémedaljonger  
Salt och svartpeppar  
16 skivor bresaola ( 3 pkt )  
16 salviablåd  
Smör

Skär av nederdelen och skala sparrisen. Gör ett avkok på skalen och sila av vätskan. Lägga sparrisen i det kokande spadet och koka ca 5 minuter. Ta av från plattan och låt dra ytterligare några minuter. Krydda köttet med salt och peppar och bryn det på båda sidor i lite smör. Lägga medaljongerna på en plåt och stek i ugnen tills köttet kommer upp i 52 grader. Strimla bresaolan och hetta upp i torr panna . Friter salviablåden. Stek sparrisen. Lägga de stekta sparrissarna på tallrik med medaljongerna ovanpå, toppade med bresaolan och salviablåden.



## **Rört citronsmör (Obs 12 portioner)**

200 gr smör  
4 tsk rivet citronskal  
3 msk citronsaft

Lägg smöret i en vispvänlig skål och vispa det med elvisp till dess det blir ljus, nästan vitt. Vispa i zestet och saften. Smöret ska vara smidigt, nästan som en tjock sås.

## **Blandad sallad på mangoldskott**

Blandade salladssorter  
Mangoldskott  
3 msk olivolja  
salt och peppar

Blanda salladssorterna och stänk olivolja över.

## **Svensk nypotatis**

Koka svensk nypotatis med lite salt och dillstjälkar.  
Ca 2 små potatisar per/portion.  
Garnera med en liten dillvippa

