

Sparrissoppa med kräftstjärtar och smördegstänger

4 personer (som förrätt 6 personer)

Sparrissoppa:

500 g grön sparris
1 l hönsbuljong (tärning + vatten)
1 dl vispgrädde
1 tsk salt
1 krm kajennpeppar
2 msk maizenamjöl
Citronsaft

Kräftgrädde:

1 burk (360 g) kräftstjärtar i lake
2 msk hackad dill
1 dl vispgrädde

Smördegstång:

2-3 smördegspattor
1 dl hackade pinjenötter
1 uppvispat ägg
1 dl riven parmesan

Sparrissoppan

Skölj och bryt av den nedersta delen på sparrisen. Koka upp buljongen i en gryta. Lägg i sparrisen och låt den koka under lock 5 min. Ta upp sparrisen med en hålslev. Skär av de översta topparna och spara dem till garnering. Lägg tillbaka resten av sparrisen, delade i mindre bitar, i grytan och mixa soppan slät med en mixerstav. Häll i hälften av grädden och smaka av med litet citronsaft, salt och kajennpeppar. Låt soppan koka upp och vispa i maizenaredningen. Låt koka någon minut.

Vispa resten av grädden till ett fast skum. Låt kräftstjärterna rinna av och hacka dem. Blandar kräftstjärterna i grädden och tillsätt dill. Smaka av med salt och kajennpeppar. Lägg en klick kräftgrädde i varje sopptallrik och häll den heta soppan över. Garnera med sparrisknoppar Servera med smördegstång.

Smördegstänger

Tina smördegspattorna och kavla ut dem på längden, ungefär en halv gång så stora. Pensla med uppvispat ägg. Blanda nötter och ost och strö över plattorna. Skär eller sporra plattorna i ca 2 cm breda remsor. Lägg dem på en bakpappersbeklädd plåt och grädda i ugnen vid 225°C ca 8-10 min.

Vinrekommendation från kocklanslaget.

Sparris brukar anses svårt att kombinera med vin. Detta är en gammal myt som vi gärna vill avliva. Med ett vitt vin som har en tydligt frisk fruktsyra blir den mjuka och ändå fräscha sparrissmaken harmonisk och om det finns en liten aning sötma i vinet blir kombinationen ännu bättre.