

En trikolor med krisp

Kock: Dennis Sävström, Halmstad



GRILLAD SPARRIS MED BEARNAISE OCH RÖDBETSCHIPS

6 PERSONER

- 18 st gröna sparrisar
- 3 st äggulor
- 300 g smör
- 2 msk rödvinsvinäger
- 3 msk vatten
- 2 msk finskuren dragon
- 1 msk finskuren persilja
- 1 msk finskuren körvel
- salt och nymald vitpeppar
- 1 påse rödbetschips

Smält smöret i en kastrull. Koka upp vinäger & vatten i en rundkantad kastrull (sautös). Ta av vinäger-/vattenblandningen från värmen och vispa ner gulorna under kraftig vispning med en ballongvisp så att det blir skummigt. Sänk värmen och sätt tillbaka äggblandningen och vispa hela tiden tills konsistensen blir lite krämig. Ta av från värmen igen och tillsätt smöret försiktigt i en tunn stråle medan du vispar. Tillsätt örterna och smaka av med salt och peppar. Vill man ha mer syra kan man pressa ner några droppar citron. Grilla sparrisen någon minut på varje sida. Lägg tre sparrisar per tallrik, strö på lite salt, håll på bearnaisesåsen och toppa rikligt med rödbetschips.

ROOTFRUIT®