

inköpslistan.se

Av: Isabelle

6 port

Grönsaker, Förrätt, Lättlagat, Fest

SPARRIS MED PARMASKINKA & CITRONSÅS

Ingredienser

2 knippen sparris
12 skivor parmaskinka
machésallad *(ev)*

Dressing

1 st ägg
1 tsk dijonsenap
1 msk citron *(pressad saft)*
1 dl rapsolja
2 krm salt
1 tsk finrivet citronskal

Gör så här

1. Koka sparrisen 3-5 min beroende på tjocklek.

2. Dressing: Lägg ägget i kokande vatten och koka 3 min. Spola i kallt vatten. Gröp ur ägget i en skål. Tillsätt senap och citronsaft. Tillsätt oljan droppvis och kör med mixerstav eller med elvisp. Smaka av med salt, peppar och citronskal.

3. Lägg upp sparris och parmaskinka och ringla över dressing. Garnera eventuellt med machésallad och lite rivet citronskal.

Lycka till! :)