



Prova

## Kokt sparris

4 portoner

MED BRYNT KAPRISSMÖR

### INGREDIENSER

2 knippor sparris (400 g)  
50 g riktigt smör eller klarifierat smör  
2 msk inlagd kapris  
Salt, socker  
Flingsalt till servering

### GÖR SÅ HÄR

Skölj sparrisen och skär eventuellt bort nedersta delen. Är sparrisen helt färsk behövs den nedersta delen inte skäras bort. Koka upp vatten och salta, håll i en nypa socker. Lägg i sparrisen i det kokande vattnet. Koka i ca 3-5 minuter beroende på tjocklek.

Bryn smör. Låt det småputtra tills det blir svagt brunt men absolut inte bränt. Låt kaprisen rinna av på ett hushållspapper och håll i dem i det brynta smöret så de "poppas" och blir frasiga. Det brynta smöret med kapris kan förberedas och sedan värmas upp strax innan servering.

Servera nykokt sparris med det varma kaprissmöret och gärna med en bit vitt bröd. Perfekt som en god förrätt eller som tillbehör till både kött och fisk. Kokt sparris, kokt ägg och sallad räcker bra till en läcker lunch.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



Prova

## Kokt sparris

4 portoner

MED BRYNT KAPRISSMÖR

### INGREDIENSER

2 knippor sparris (400 g)  
50 g riktigt smör eller klarifierat smör  
2 msk inlagd kapris  
Salt, socker  
Flingsalt till servering

### GÖR SÅ HÄR

Skölj sparrisen och skär eventuellt bort nedersta delen. Är sparrisen helt färsk behövs den nedersta delen inte skäras bort. Koka upp vatten och salta, håll i en nypa socker. Lägg i sparrisen i det kokande vattnet. Koka i ca 3-5 minuter beroende på tjocklek.

Bryn smör. Låt det småputtra tills det blir svagt brunt men absolut inte bränt. Låt kaprisen rinna av på ett hushållspapper och håll i dem i det brynta smöret så de "poppas" och blir frasiga. Det brynta smöret med kapris kan förberedas och sedan värmas upp strax innan servering.

Servera nykokt sparris med det varma kaprissmöret och gärna med en bit vitt bröd. Perfekt som en god förrätt eller som tillbehör till både kött och fisk. Kokt sparris, kokt ägg och sallad räcker bra till en läcker lunch.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



Prova

## Kokt sparris

4 portoner

MED BRYNT KAPRISSMÖR

### INGREDIENSER

2 knippor sparris (400 g)  
50 g riktigt smör eller klarifierat smör  
2 msk inlagd kapris  
Salt, socker  
Flingsalt till servering

### GÖR SÅ HÄR

Skölj sparrisen och skär eventuellt bort nedersta delen. Är sparrisen helt färsk behövs den nedersta delen inte skäras bort. Koka upp vatten och salta, håll i en nypa socker. Lägg i sparrisen i det kokande vattnet. Koka i ca 3-5 minuter beroende på tjocklek.

Bryn smör. Låt det småputtra tills det blir svagt brunt men absolut inte bränt. Låt kaprisen rinna av på ett hushållspapper och håll i dem i det brynta smöret så de "poppas" och blir frasiga. Det brynta smöret med kapris kan förberedas och sedan värmas upp strax innan servering.

Servera nykokt sparris med det varma kaprissmöret och gärna med en bit vitt bröd. Perfekt som en god förrätt eller som tillbehör till både kött och fisk. Kokt sparris, kokt ägg och sallad räcker bra till en läcker lunch.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



Prova

## Kokt sparris

4 portoner

MED BRYNT KAPRISSMÖR

### INGREDIENSER

2 knippor sparris (400 g)  
50 g riktigt smör eller klarifierat smör  
2 msk inlagd kapris  
Salt, socker  
Flingsalt till servering

### GÖR SÅ HÄR

Skölj sparrisen och skär eventuellt bort nedersta delen. Är sparrisen helt färsk behövs den nedersta delen inte skäras bort. Koka upp vatten och salta, håll i en nypa socker. Lägg i sparrisen i det kokande vattnet. Koka i ca 3-5 minuter beroende på tjocklek.

Bryn smör. Låt det småputtra tills det blir svagt brunt men absolut inte bränt. Låt kaprisen rinna av på ett hushållspapper och håll i dem i det brynta smöret så de "poppas" och blir frasiga. Det brynta smöret med kapris kan förberedas och sedan värmas upp strax innan servering.

Servera nykokt sparris med det varma kaprissmöret och gärna med en bit vitt bröd. Perfekt som en god förrätt eller som tillbehör till både kött och fisk. Kokt sparris, kokt ägg och sallad räcker bra till en läcker lunch.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!