



SALLAD

Rostad sparris med karljohansvamp

Kock: **Todd English** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Sparris är en sådan där grönsak som ber om att få bli rostad. Själva processen tar fram robusta och söta smaker av denna vårliga juvel!

Förvånansvärt nog så tävlar inte svampen och sparrisen med sina smaker utan de kompletterar varandra perfekt.



INGREDIENSER

2.25 dl hett vatten
0.75 tsk havssalt
450 g färsk sparris
1 pkt torkad karljohansvamp, cirka 28 gram
1 dl extra virgin olivolja
4 msk färsk citronjuice
3 st finhackade vitlöksklyftor
3.4 dl skivad parmesanost

4 msk balsamicovinäger
0.5 tsk nymald svartpeppar
1 st liten schalottenlök, hackad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg den torkade svampen i det varma vattnet och låt dem svälla i cirka 30 min. Sila sedan av.
- 2** Värm upp ugnen till 205°C. Blanda ihop balsamico, citronjuice, en halv tesked salt, en fjärdedels tesked peppar, vitlök och schalottenlök i en liten skål. Vispa sedan i 1 dl olivolja stegvis.
- 3** Knäpp av och kasta de hårda delarna längst ned på sparrisarna. Lägg sedan sparrisen i en stor skål och häll över en matsked olivolja och resterande salt och peppar. Blanda runt så att alla sparrisar täcks.
- 4** Rada nu upp sparrisarna på en ugnsplåt i ett lager och ställ in dem i den varma ugnen i cirka 10 minuter. Pensla över med vinägrett och vänd dem med en tång en gång under tiden de är i ugnen.
- 5** Blanda nu ihop de silade svamparna med fyra matskedar vinägrett, dela upp sparrisarna på fyra tallrikar och häll över cirka tre matskedar vinägrett och tre matskedar svampblandning på varje tallrik. Skiva över osten och servera!