



VEGETARISK

Sparris med vispad fetaost

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Ett lättlagat och supergott recept ur kokboken Snacks och smårätter av Stockholmfoodadventures.

@stockholmfoodadventures

Läs mer om boken och författarna. Testa även deras smarriga Parmakorgar med mozzarella och pesto eller härliga Pilgrimsmusslor med ärtpuré och forellrom.



INGREDIENSER



- 300 g fetaost
- 2 dl matyoghurt
- 2 msk flytande honung
- 40 g saltört/salicorne (eller annan valfri ört om det inte går att hitta denna)
- 2 knippen sparris
- 100 g pecorino
- 20 st marconamandlar (eller så många du vill!)
- smör till stekning
- 40 g smör till brynt smör
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att mosa fetaosten och blanda den med matyoghurt och honung. Salta och peppra efter tycke och smak.
- 2** Blanchera saltörten i ca 2 minuter i kokande vatten. Skölj den sedan hastigt i kallt vatten och ställ åt sidan så länge.
- 3** Bryt av den nedre delen på sparrisarna och kasta dessa. Stek sedan sparrisarna i smör, ställ åt sidan så länge.
- 4** Bryn ca 40 g smör tills det får en nötig brun ton.

5

Fördela fetaostkrämen på de tallrikar du ska servera på. Lägg på sparris. Toppa med saltörten och hyvla över några små skivor pecorino. Hacka mandlarna och strösla dem över sparrisen. Ringla över så mycket brynt smör du kan med.