

Förrätt med sparris, skinka och gräslöksdressing

Hade härliga Matjuntan på besök igår. Precis vad jag behövde. Livet stannade liksom upp lite i och med att Tim blev sjuk i julas och därefter har jag nästan stängt av allt vad socialt liv heter. Nu börjar vi sakteligen komma tillbaka till verkligheten trots att det återstår många frågetecken.





Bjöd på en förrätt med sparris, skinka och gräslöksdressing. Hade nästan glömt bort hur god den är. Den syrliga dressingen passar så bra till sparrisen.



Sparris, skinka och gräslöksdressing

4 personer

500 g grön sparris

12-16 tunna skivor serranoskinka eller annan skinka

Dressing

1 msk dijonsenap

1 msk vitvinsvinäger

5 msk rapsolja

1 nypa socker

Salt & peppar

1 knippe gräslök

Gör så här: Bryt bort den nedersta delen på sparrisen. Koka upp 1 liter vatten med 2 tsk salt och 1 tsk socker. Koka sparrisen knappt mjuk. Börja känna på den efter 2 minuter. Häll i kallt vatten, så att kokningen avstannar. Låt sparrisen rinna av och lägg på ett fat. Linda in sparrisen med skinkan.

Rör ihop senapen och vinägern och vispa i oljan. Smaksätt med salt, socker och peppar. Häll dressing över den ljumma sparrisen. Garnera med färsk gräslök.