

Sparristartlett

Ingredienser:

1 kg färsk sparris

5 ägg

salt, peppar

riven muskot

tärningar från urkärnade tomater

körvel

Koka den väl skalade sparrisen, skär loss knopparna och lägg åt sidan till garnering.

Mixa stjälkarna till en mos och blanda väl med äggen, salt, peppar och riven muskot.

Smöra små tartlettformar, fyll dem med ägg-sparrismassan och grädda i vattenbad på 180°C.

Stjälp upp formarna på tallrik och garnera med knopparna, häll en lätt sås över.

Såsen:

Ihopkockt spad från sparriskoket med en klick smör och bestrött med körvel (helst färsk, annars torkad) och små tärningar från urkärnade tomater