

Pocherat gårdsägg med grön sparris

Receptet är skrivet för 4 portioner

Ingredienser

500 g sparris

4 ägg

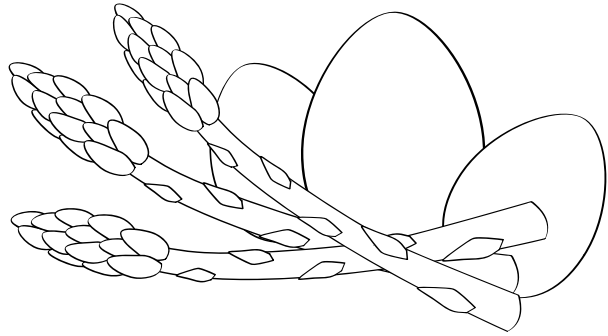
1.7 msk ättikspirit (12%)

0.7 tsk salt

75 g smör

1 dl gräslök

Salt och peppar



Tillagning

Sparris:

- Skär av den nedre delen av sparrisen
- Skala bort det yttersta skalet på stjälkarna
- Koka sparrisen cirka 2 minuter i lättsaltat vatten
- Häll av det varma vattnet från kastrullen
- Skölj sparrisen i iskallt vatten och låt dem rinna av
- Lägg sparrisen på respektive fat

Pocherat ägg:

- Koka upp rikligt med vatten och tillsätt ättika
- Sänk värmen på plattan så att vattnet sjuder
- Knäck äggen var för sig i en kopp
- Lägg äggen försiktigt ner i vattnet och låt dem sjuda i 2-3 minuter
- Ta försiktigt upp äggen med en hålslev
- Placera dem ovanpå sparrisen
- Skölj och hacka gräslöken
- Krydda efter smak med salt och peppar
- Toppa med den hackade gräslöken

Nu är rätten redo att serveras!