

Oppskrifter 18.4.2009 – Klubbmøte hos Njal

Vårterte Melba

12 store grønne asparges
2 bunter á 12 vårløk. Bruk kun den lyse delen.
4 tynne skorpefrie skiver av loff, ca. 10-12 cm
100 g smør
50 g valnøtter, finmalte
1 ss valnøttolje
1 ss hasselnøttolje
parmesan
salt
kvernet pepper
klaret smør til steking

Kjør smør, valnøtter og nøtteoljene i en kjøkkenmaskin til en glatt masse. Tilsett salt og pepper og avkjøl.

Kok asparges og vårløk hver for seg i godt saltet vann, ca. 2-3 minutter. Avkjøl raskt i isvann.

Smør litt valnøttsmør på loffskivene.

Del asparges og vårløk på midten, legg asparges (topp og bunn) og vårløk annenhver gang på smørsiden av loffskivene.

Stek "terten" gyllen i en varm panne. Legg noen tynne skiver parmesan på toppen (bruk ostehøvel for å høvle tynne parmesanskiver). Dryss over litt salt og kvernet pepper, og sett toasten under grill i 30 sekunder.

Kok opp 2 ss vann i en liten kasserolle, pisk inn litt valnøttsmør og smak til med salt og pepper.

Legg tertene på tallerkener og ha litt varmt valnøttsmør rundt.

Drikke

Weingut Allram, Grüner Veltliner