

Oppskrifter 31.5.2013 – Klubbmøte hos Sigurd

Asparges med spekeskinke, chèvre, krutonger og aspargesolje

8 store asparges

Vann

Salt

Extra virgin olivenolje

1 dl solsikkeolje

2 ss gresskarfrøolje

40g babyspinat

4 stykker god spekeskinke – ta den beste du finner

3 ss chèvre, f.eks. Haukelichèvre

1 ss mascarpone

1 ts hakket timian

¼ ts spisskummin

Nykvernet pepper

Krutonger

Salt og pepper

Skrell aspargesen. Putt skrellet i en panne eller gryte sammen med olivenoljen, og la det småfrese i en halvtime ved ca. 70°C. Sil dette, og bland dette sammen med solsikkeolje, gresskarfrøolje og spinat til du har en klart grønn olje. Sil, og la stå til servering.

Blancher aspargesen i salt vann til den er mør, men fremdeles ganske fast. Hell i isvann og tørk av. Pensle med litt av aspargesoljen og arranger.

Bland alle ingrediensene til toppingen og smør over toppen av aspargesene som et hvitt lag. Legg krutonger og biter med spekeskinke oppå chèvre-toppingen. Pynt evt. med litt ruccola eller andre urter.

Drikke

Sancerre, Hubert Brochard 2011