



# Recept!

reso.nu

## Sparris med saffrans creme fraiche

*Lyxig förrätt med Vitsparris med saffrans crème*

### Ingredienser för 4 personer

12-16st Vitsparris  
50 g smör  
3 dl Creme fraiche  
0,5 g Saffran  
1 dl Finhackad schalottenlök  
Svartpeppar från kvarnen  
Flingsalt  
grönsallad

### Så här gör du:

*Vispa creme fraiche och saffran tills det tjocknar och att saffran färg och smak har kommit fram. Blanda i löken. Skala försiktigt den vita sparrisen OBS! ej knoppen. Koka upp saltat och klicka i smöret och koka sparrisen i knappt 1 minut. Ta upp sparrisen med en hålslev och lägg på hushållspapper. Lägg sparrisen på grönsallad, krydda med salt och svartpeppar. Forma saffrans crèmen till ett ägg med en matsked. Serveras omgående.*