



## Halstrad röding med vit sparris

Portioner: 4

Spela video



Foto: TV4

Kokt vit sparris med gräslökshollandaise och halstrad röding.

Se fler recept från

Mitt kök

3 maj 2012

Portioner: 4

### Du behöver

#### Sparris

- 12 st vita sparrisar
- 1 st citron saft och skal av
- 2 msk socker
- salt
- vatten

#### Gräslökshollandaise

- 3 st äggulor
- 3 msk citronjuice
- 300 g smält smör 50 gradigt
- salt
- 1 dl gräslök, finskuren

#### Röding

- 4 st rödingfiléer à 150 g delade 1 gång
- salt

### Gör så här

1. Koka sparrisen i vatten med saft och skal av 1 citron, socker och salt, det tar ca 5 minuter.
2. Vispa samman äggulor, citronjuice och vatten över svag värme tills krämen tjocknat och är ca 50 grader varmt, tillsätt nu det varma smälta smöret i omgångar under vispning.
3. Smaka av med salt och tillsätt gräslöken.
4. Krydda rödingen med salt och stek den på en sida i ca 3 minuter. Klassiskt o gott!!