

ASPARGES MED SERRANOSKINKE OG ROTPURRE

Ein porsjon

5-6 asparagus

Like mange kvadratar skinke

Litt smør

Litt salt

2-3 rotskokkar

Ein liten persillerot

Ein liten pastinakk

Ein klatt smør

Litt pepper

2-3 små sjalottløk

Ein liten kvitløk (kinesisk) eller eit par fedd

Ein kvart raud smakspaprika (desse lange, søte)

Litt olje

Litt salt

Kok rotfruktene i bitar i 15-20 min (litt salt eller ein terning grønnsakbuljong i vatnet). Kutt gjerne av eit par cm nederst av aspargesen og la dei koke med siste 5 minutta. Dette gir ein fin grøntone til pureen. Sil av vatnet og køyr til ein fin pure med ein klatt smør og litt pepper med ein stavmiksar e.l.

Surr løk og kvitløk lett i olje og nokre saltkorn(ikkje la det bli brent som eg gjorde på bildet, det gjer seg på bilde, men øydelegg smaken). Ha i den strimla paprikaen eit par minutt.

Kutt tjukkenden av aspargesen, skrell nedste del av stilken, og smørdamp med ein klatt smør og litt vatn (eller av rotfruktbuljongen) 4-5 minutt. Rull skinka rundt stilkane før servering.

