



Foto: David Loftus

Frasiga sparrissoldater med löskokt ägg

Ingredienser 4 portioner

- 12 st medelstora sparrisar, den träiga nederdelen borttagen
- 12 st pancetta eller bacon, tunna skivor
- olivolja
- 4 st stora ägg, ekologiska eller från frigående utehöns
- flingsalt och nymalen svartpeppar

Tillagning

Jamie Olivers recept, så här säger han om rätten:

“Det här är en variant av den klassiska engelska frukosträtten ”toast soldiers” – rostat bröd skuret i remsor som doppas i ägg. Den här varianten kan man servera som förrätt, frukost eller lätt lunch. Det är faktiskt också en bra idé till en fest att bjuda på pancettalindad sparris och ett löskokt ägg att doppa i. Det blir nästan som bacon och ägg, fast med sparris också. En strålande kombination.”

1. Sätt ugnen på 225 grader. Linda pancettan runt sparrisen så att bara knopparna sticker fram och lägg i en ugnsfast form. Ringla lite olivolja över och baka i ugnen tills pancettan är knaprig och har fått fin färg, cirka 10 minuter.

2. Medan sparrisen står i ugnen passar du på att löskoka äggen. Lägg försiktigt ner dem i lättsaltat, kokande vatten och koka i 5 minuter. Låt sedan äggen rinna av, skär av dem upptill och sätt dem i äggkoppar. Ge varje gäst en egen äggkopp eller, om de är tänkta som plockmat på en fest, ställ fram en hel äggkartong med ägg samt generöst med salt och peppar. Servera tre sparrissoldater per person och låt gästerna doppa själva.