

Konfiterad sparris med citron

4 portioner 25-45 minuter

Ingredienser

1 knippe sparris

4dl olivolja

1/2 tsk salt

1 nypa svartpeppar

2krm strösocker

Saft och zest från 1/2 citron

Gör såhär

Sätt ugnen på 100 grader.

Skär eventuellt bort sparrisens ände om de är för hårda och träiga.

Lägg alla sparrisar i en ugnsfast form, där de ryms på längden. Gnid in sparrisen i salt.

Blanda samman olivolja, peppar, socker och citron. Häll blandningen över sparrisen så att de täcks helt.

Låt sparrisen koka på låg värme i ugnen, tills de har mjuknat. Kolla till sparrisen ofta, beroende på hur du vill ha din sparris tar det lite olika tid. Men räkna med 15-20 minuter.

Låt svalna helt i oljan innan servering.

