

# Vit sparris med körvel, dragonmascarpone & fänkål

4 portioner 35 minuter

## Ingredienser

1st Fänkål  
1/2 Citron  
2 msk Olivolja  
1 nypa Salt  
  
250g Mascarpone  
1 msk Dragon  
1 msk Körvel  
1/2 Citron  
1 nypa Salt  
1 nypa Svartpeppar  
  
500g Vit sparris  
1 nypa Salt  
1 tsk Socker

## Gör såhär

1. Skär bort topparna och roten på fänkålen och dela den på mitten. Strimla fänkålen tunt. Slå på citronsaft, olivolja och salt och vänd runt.
2. Vispa mascarponen luftig med elvisp. Hacka örterna och vänd ner. Tillsätt salt peppar och citronzest.
3. Skölj och skala sparrisen. Bryt eller skär av den nedersta, träiga delen av stjälkarna, ca. 2-3 cm.
4. Koka upp vatten med salt och socker. Lägg ner sparrisen och låt sjuda i 8-12 minuter. Sparrisen är klar när den mjuknat men har en fast kärna.
5. Servera sparrisen toppad med dragonmascarponen och fänkålen.

