

# Sparris med dragon- & persiljesmör och pocherat ägg

4 portioner 40 minuter

## Ingredienser

1 kruka Dragon  
1 kruka Persilja  
1/2 Citron (saft)  
350g rumsvarmt Smör  
1 nypa Salt  
1 nypa Svartpeppar  
  
250g Sparris  
  
4 Ägg  
1 liter vatten  
2 msk Ättika (12%)  
1 nypa Salt

## Gör såhär

1. Vispa smöret med elvisp i cirka 3 minuter. Hacka örter och blanda ner i smöret. Tillsätt citronsaft och smaka upp med salt och peppar.
2. Grilla sparrisen.
3. Knäck upp äggen små skålar eller glas, ett ägg per skål. Häll ½ tsk ättika på varje ägg. Koka upp vatten med salt och 1 tsk ättika. Låt sedan vattnet sjuda. Rör i vattnet för att skapa en virvel, slå i alla äggen försiktigt, ett i taget. Låt sjuda i ca. 3-4 minuter och ta sedan upp ägget innan du lägger i nästa. Lägg äggen på en tallrik och torka eventuellt försiktigt av vattnet med hushållspapper.
4. Servera de pocherade äggen och persiljesmöret på nygrillad sparris.

