



SPARRIS MED SKIRAT SMÖR ELLER MAJONNÄS

Skira smör och riv i lite citron eller limeskal samt en nypa salt eller en majonnäs smaksatt med soltorkade tomater och limesaft. Koka sparrisen i en stekpanna med lättsaltat vatten och en bit socker. Låt koka nätt och jämt mjuk i ca 15-20 min. beroende på tjocklek. Den skall vara ”al dente”, dvs. ha sin spänst kvar.

Klostersparris

vårens vitaste primör

Nyskördad vit sparris är absolut den läckraste av primörer, framförallt när man vet att de kommer från ens närhet och någon som bryr sig lite extra. Det gör Bo Eriksson som är en av drivkrafterna bakom Klostersparris. En sparris som odlas på en unik jordart med mörk och varm jord, vilket gör sparrisen extra välsmakande.

Kravmärkt kvalitetsleverantör

Företaget Klostersparris ligger i Vreta kloster, Östergötland och startade 2005. De levererar ekologiskt odlad vit sparris, med olika tillbehör, till både konsumenter och grossister. Bland deras kunder finns framstående restauranger som Göta Hotell i Borensberg och Hagdahls kök i Linköping.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se