



Foto: Jeppe Gustafsson

## GRILLAD SPARRIS

Lägg sparrisen på grillen och pensla på med smält smör, gärna med lite rivet citron- eller limeskal. Grilla sparrisen 3-5 minuter, beroende på tjocklek, tills den mjuknat och fått lite färg.

Servera med: En god sås t ex hollandaise, vinäggret eller helt enkelt med kallrört eller varmt smält smör smaksatt med citron eller lime.

Servera till: Kokt eller rökt skinka, rökt fisk, stekt laxkotlett, röding eller oxfilé.

# Sparrislandet

## Gröna primörer från Linköping

För åtta år sedan väcktes tanken om att odla sparris på gården Lövingsborg Gård, Skeda utanför Linköping. Till en början sattes endast femtio plantor, men idag är man snart uppe i tre hektars odling med närmare 60 000 plantor. De sorter som odlas är de holländska och tyska sorterna Thielim, Grolim, Ramada, Gijnlim och Rambo men även den idag mindre vanliga svenska sorten Axel. Bakom Sparrislandet, som bär märkningen Svenskt Sigill, står Cecilia Krän och Pelle Andersson.

## Hantering av grön sparris.

Färsk grön sparris ska inte skalas! Bästa förvaring är i kyla mellan +2-+4C stående i lite vatten som du byter varje dag. Sparrisen håller sig då fräsch i minst 7 dagar. Färsk sparris doftar friskt. Om sparrisen ser torr ut i ändarna skär bort några centimeter nedtill och ställ dem i kallt vatten några timmar före tillagning.



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](http://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](http://www.konservkompaniet.se)