

Fläskkotlett med vit sparris, brynt citronsmör och kapris



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 30 minuter •

1 kg vit sparris
4 fläskkotletter
100 g smör
1 citron
1 glas kapris
5 vårlökar
Salt och peppar

1. *Skala den vita sparrisen och bryt av den träiga ändan. Dela ev. sparrisen på längden om den är mycket tjock (det är alltid bäst att välja den tjockaste sparrisen!)*
2. *Stek fläskkotletterna i lite av smöret c:a 5 minuter på varje sida. Salta och peppra, låt dem vila tills de ska serveras.*
3. *Stek sparrisen gyllenbrun på ena sidan. Tillsätt resten av smöret och låt det bli brunt och nötdoftande. Tillsätt citronskal och – saft, kapris samt vårlök skuren i tunna ringar. Ta bort stekpannan från värmen med det samma.*