

Smørstekt asparges med speket og marinert lammelår og chevre

1 bunt asparges
3 st. sjalottløk
200 gr lammelår
200 gr smør
1 liten bunt rosmarin
1 sitron
200 gr chevre
Maldon salt
pepper

- Skrell aspargesen og stek de i klarnet smør på sterk varme sammen med sjalottløk. Krydres med salt og pepper.
- Legg aspargesen på tallerkenen, hell over smøret og sjalottløken. Skvis over saften fra ¼ sitron
- Smuldre opp chevren over aspargesen og legg over 3 gode skiver med Tind lammelår
- Pyntes med litt hakket rosmarin, maldon salt og ny kvernet pepper