

## Rénszarvassonkába göngyölt spárga, rétes burokban

Hozzávalók 5 személyre: 1 csomag rénszarvassonka, 1 üveg zöldséges tormaszósz (ezeket a termékeket a Svéd Finomságok Boltjában megtalálod), 1 csomag réteslap, 3 evőkanál vaj, 2 csomag zöldspárga, só.



A spárgák fás végeit vágjuk le, majd burgonyahámzóval vékonyan a külső felületét távolítsuk el. Ha a spárgák vékonyak és nagyon zsengék nem szükséges lehámozni. Mossuk meg alaposan, majd forraljunk fel egy nagy lábasban sós vizet. Tegyük bele a spárgákat, és forrástól számítva főzzük körülbelül két percig. Az elkészült spárgákat szedjük át egy hideg vízzel telt edénybe, hűtsük le jól, majd csepegtessük le alaposan.

Fogjunk össze 4-5 db spárgát, majd göngyöljük be a közepénél a rénszarvassonkával, utána egy lap félbehajtott réteslappal. Helyezzük sütőlapra, kenjük meg olvasztott vajjal, majd tegyük forró sütőbe, és 160-170 fokon süssük pirosra. Az elkészült előételt tálaljuk nagy tányérokra, majd kanalazzunk mellé a zöldséges tormaszószból.

