**Sparrisknoppar med konfiterad sötpotatis, purjolök och citronskum**

**Till sparrisen:**

500 g vit sparris, skalad, med den hårda nedersta delen bortskuren

30 g smör

120 ml kycklingbuljong

2 dl vispgrädde

3 späda purjolökar (primörer), den gröna delen skivad i fina ringar och den vita i 3 cm långa bitar

salt, socker och färskmalen vitpeppar

Halvera sparrisen på längden, skär sedan sparrishalvorna i tre bitar, om ca 4 cm. Fräs sparrisen i smör, späd med kycklingbuljong och låt puttra. Dra bort sparrisfonden inför fortsatt bearbetning. Tillsätt purjon till sparrisen och krydda.

**Till sötpotatisen:**

2 sötpotatisar

havssalt

olivolja

aluminiumfolie

rivet skal från en citron

Piment d’Espelette (Espelette-peppar)

Krydda sötpotatis med havssalt och ringla över olivolja. Linda in sötpotatisarna i aluminiumfolie och ugnsbaka sakta i 160 °C i ca 40 minuter. Skala och skär sötpotatisen i jämnstora bitar. Fräs dessa i lite smör tillsammans med lite citronskal och Piment d’Espelette.

Mitt tips:

Låt de kokade sötpotatisskalen torka över natten i ungen i 80 °C och sprödbaka dem sedan till chips i lite vegetabilisk olja. Krydda med salt.

**Till citronskummet:**

2 ägg (hela)

2 äggulor

120 g olivolja

5 g dijonsenap

sherryvinäger salt, cayennepeppar, en nypa socker

skalet från ½ citron

1 skvätt citronsaft

1 l olivolja

salt, färskmalen peppar, citronsaft

1 gräddsifon av märket iSi 0,5 l

2 N2O-patroner

Tillsätt alla ingredienser i en skål och mixa med en mixerstav tills du får en emulsion som du kan fylla på sifonen. Förslut sifonen och varmhåll den i vattenbad (ca 70 °C). Skaka den ibland så att inte ägget koagulerar.

**Uppläggning:**

Lägg upp sparris, purjolök och sötpotatis på tallrikarna, ringla över citronskum och strö över purjolöksringarna.

Garnera med sötpotatischips.