



Beskrivelse

Aspargesene skæres diagonalt i stykker, cherrytomaterne skæres i kvarte, rødløg skæres i små tern og hvidløg knuses. Blandes i en skål og citronsaft, timian, salt og peber tilsættes. Trækker gerne 10 min.

Ingredienser

10 grønne asparges
20 cherrytomater
2 skiver rødløg
½ tsk. hvidløg
3 spsk. citronsaft eller limesaft
1 tsk. finthakket timian
salt
peber