

Asparges med parmesan

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 bundt asparges (20 stk.)

1/2 citron

1 dl groftrevet parmesan

olie

Pynt: Ristede græskarkerner

Beskrivelse

Ristede græskarkerner:

Kom olie på en pande og varm den op. Tilsæt græskarkernerne og rist dem ved høj varme, mens der hele tiden røres. Skru ned til jævn varme, når de begynder at poppe og rist dem igennem. Kom kernerne på fedtsugende papir.

Smør et ovnfast fad med lidt olie. Knæk den træede ende af aspargesene og læg dem i fadet. Skær 2 tykke skiver af citronen og pres saften over aspargesene. Læg citronskiverne i hjørnet af fadet. Riv parmesanen groft og drys den over. Bag aspargesene ved 200 grader i ca. 10-12 minutter til osten er smeltet. Drys de ristede græskarkerner over.