

ASPARGES STEIKT I OLIVENOLJE

Liten lunsjrett eller forrett

Grøn asparges

Serranoskinke eller anna lite salta skinke

Tørka tomat i olivenolje

Aprikos/dadlar

Fersk ingefær

Kvit balsamicoeddik

Riven parmesanost

Olivenolje (smør)

(ev litt salt over asparesen)

Knekk nedste enden av aspargesen og skrell stilken. Steik aspargesen i litt olivenolje/smør ved middels varme (ikkje så oljen skifter farge) i 4-5 minutt (slik at aspargesen framleis er sprø og spenstig). Legg aspargesen på tallerken og varm skinke og soltørka tomat raskt i steikepanna. Legg skinke/tomat over aspargesen og hell over oljen som har med seg mykje smak. For å få litt syre og sødme hadde eg fersk aprikos som eg hadde marinert med finhakka ingefær og litt kvit balsamicoeddik. Dadlar kunne sikkert også fungert fint.

Server med litt godt brød så du kan få med den gode oljekrafta.

