



Grillede asparges med gedeost

Skøn tilbehør til lam, stegt fjerkræ eller som vegetarret



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Apr – Jun



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

6-8 personer

2 bundter asparges, grønne

2 spsk mørk balsamico

1 dl valnødde- eller hasselnøddeolie

2 bundter rucolasalat

150 g fast gedeost i små stykker

2 dl olivenolie

Salt og friskkværnet peber

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Masser af tilbehør"

Grillede asparges med gedeost

Vend asparges i lidt olivenolie i et ildfast fad og krydr med salt og peber.

Lav en marinade af balsamico, nøddeolie, salt og peber. Tilsæt nøddeolien lidt efter lidt og under grundig piskning. Pisk, til det er en jævn masse.

Tænd for ovnens grill og sæt aspargesene under grillen i 4-5 minutter. Vend rucolasalaten og gedeosten med marinaden og server salaten til de grillede asparges.

Tip

Denne aspargesret er en god frokostret eller forret serveret sammen med lufttørret skinke eller røget laks. Eller som et vegetarisk tilbehør på en buffet. Aspargesene kan serveres kolde såvel som lune.

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Masser af tilbehør"

