



Asparges med bacon

Asparges med bacon er et nemt og lækkert tilbehør til fisk eller kylling, og kan passende også gøres til en del af sommerens grillmad.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Jun



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

500 g grønne asparges

125 g bacon i skiver

Dild-olie dip

1 dl olivenolie

1 bundte frisk dild

2 spsk citronsaft

½ tsk salt

Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Knæk eller skær den træede ende af aspargesene.
- 2 Skyl aspargesene og dup dem tørre med et rent klæde.
- 3 Halver baconskiverne og rul bacon omkring aspargesene, lad aspargeshovedet stikke op.
- 4 Fordel aspargesene på bagepapir på en bageplade.
- 5 Sæt dem i ovnen ved 225 grader til baconskiverne er gyldne og sprøde.
- 6 Skyl dilden.
- 7 Kom alle ingredienser til dilledippen i en blender og miks det sammen.
- 8 Server de bagte asparges med dippen.



Tip

Aspargesene kan også steges i lidt olivenolie på en pande eller grilles på en udendørsgrill.

Bacon kan udskiftes med parmaskinke. Brug lidt olivenolie til at stege dem i.

