

”Aspargesfritter”

En god snack mens grillen varmer op...

Ingredienser (Snack til 4 pers):

1 bdt Rokkedysse asparges

1 æg

1 skive brød, daggammelt

40 g parmesanost

Salt, peber



Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 225 grader.

Knæk den træede del af aspargesene og læg dem i en aflang skål.

Pisk ægget og hæld det over aspargesene.

Riv brødet fint og vend det med revet parmesan, salt og peber. Tag aspargesene op en ad gangen og vend dem i brødblandingen. Kom aspargesene på bagepapir på en bageplade og bag dem sprøde i ovnen i ca. 8-10 minutter til de er gyldne.

Serveres lune som snack, i salater eller feks. til fisk.