

Asparges med parmesansmør

Ingredienser:

500 g grønne asparges

3 spsk smør

75 g reven parmesan

1 spsk frisk basilikum

1 fed hvidløg

1 1/2 tsk citronsaft

salt

peber

Fremgangsmåde:

Kog asparges i letsaltet vand til de er møre, men stadig sprøde (ca. 3 min.). Dræn dem og læg dem i et ovnfast fad.

Tænd ovnen på grill. Pisk smørret i en skål til det er blødt. Pisk parmesan, hakket basilikum, presset hvidløg og citronsaft sammen med smørret. Smag den piskede blanding til med salt og peber.

Fordel parmesansmørret ovenpå aspargesene med en ske. Put fadet i ovnen og giv det ca. 3 min. under grillen. Hold øje med retten for at forhindre at det bliver sort.