



## Beskrivelse

Aspargesene skæres diagonalt i stykker, cherrytomaterne skæres i kvarte, rødløg skæres i små tern og hvidløg knuses. Blandes i en skål og citronsaft, timian, salt og peber tilsættes. Trækker gerne 10 min.

## Ingredienser

10 grønne asparges  
20 cherrytomater  
2 skiver rødløg  
½ tsk. hvidløg  
3 spsk. citronsaft eller limesaft  
1 tsk. finthakket timian  
salt  
peber