

Scrambled eggs med asparges

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Knæk den træede ende af aspargesene og flæk dem på langs. Hak hvidløget og purløg fint.

Kom asparges og hvidløg på panden sammen med 1/2 dl vand, salt og peber. Tænd under panden på høj styrke. Kog asparges og hvidløg 2-3 minutter til aspargesstykkerne er møre.

Pisk æggene med karry og tilsæt purløg.

Skru ned til middel styrke og kom olie på panden. Tilsæt de piskede æg og varm dem op under omrøring, indtil de er stivnet. Smag til med salt og peber. Drys med purløg.

Ingredienser

8 grønne asparges
1/2 fed hvidløg
1/2 dl vand
Salt og friskkværnet peber
2 æg
1 lille tsk. karry
1 dusk purløg
2-3 tsk. olie

Pynt: Purløg