

Aspargesbroccoli med råmarinerede radiser

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

5 radiser
200 g aspargesbroccoli
1/2 rødløg
1/2 - 1 avocado
Salt og peber
Olie til stegning

Marinade:

Skal og saft fra 1 citron
1 tsk. sukker
Salt og peber

Pynt: Karse

Variationer

Pensl aspargesbroccoliene med olie og grill dem.

Beskrivelse

Skær radiserne i tynde skiver.

Bland citronsaft og revet citronskal i en lille skål. Smag til med sukker, salt og peber. Vend radiserne i og lad dem trække lidt.

Skær det nederste stykke (ca. 1 cm) af aspargesbroccoliene. Kom lidt olie på panden og steg dem et par minutter på hver side. Drys med lidt salt og peber. Læg dem på et fad.

Skær rødløg i små tern og avocadoen i grove tern. Læg en stribe avokadotern tværs over aspargesbroccoliene. Kom de råmarinerede radiser med marinade på. Fordel de hakkede rødløg oven på.

Drys karse på toppen.