Asparges med tomatsalsa

2 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

12 asparges
Olivenolie til stegning

Tomatsalsa:
100 g cherrytomater
1/4 rødløg
1 fed hvidløg
Lidt persille
Lidt mynte
Salt og peber

Beskrivelse

Tomatsalsa:
Skær tomater og rødløg i små tern. Hak hvidløg. Hak persille og mynte fint. Bland tomater, rødløg, hvidløg, persille og mynte i en skål. Krydr med salt og peber. Sæt tomatsalsaen i køleskabet.

Steg aspargesene i olivenolie på en pande i ca. 5 minutter, indtil de får lidt farve.

Læg aspargesene på en tallerken og kom tomatsalsaen over.