



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.

Ingredienser

12 asparges

Olivenolie til stegning

Tomatsalsa:

100 g cherrytomater

1/4 rødløg

1 fed hvidløg

Lidt persille

Lidt mynte

Salt og peber