

Aspargessalat med grillet paprika og parmesan



Det er torsdag, det er juni og værvarselet for helgen er lovende. Forrige lørdag lagde jeg denne salaten som egner seg godt som grilltilbehør til både kjøtt og fisk. Noe for handlelisten i morgen? ☐

Aspargessalat:

3 røde paprika

2 ss olje

2 stk rødløk

1 bunt frisk grønn asparges

50 gram nyrevet parmesan

5 ss olivenolje

2 ss balsamicoeddik

$\frac{1}{2}$ ts salt

$\frac{1}{2}$ ts grovkvernet pepper

1. Fyr opp grillen. Del paprikaene i to og rens de for hinner og frø. Del i litt mindre deler, så de kan ligge relativt flatt med skinnsiden ned på grillen. Pensle med litt olje og grill med skinnsiden ned til skinnet blir svart og paprikaen

mykner. Ta paprikaen av grillen og legg den i en pose. Knyt igjen og la paprikaen avkjøles. Når den er litt kjøligere, så fjerner du skinnen og skjærer paprikaen i strimler. Legg til side.



2. Skjær rødløk i båter. Vend i litt olje og grill/stek (jeg har en plate på grillen) til den mykner litt. Legg i en bolle sammen med paprikastrimler.

3. Brekk av endene på aspargesen. Grill noen minutter, til de får litt farge og så vidt gir litt etter. Ta av varmen og bland med paprika og løk.



4. Anrett asparges, løk og paprika på et fat. Bland sammen ingrediensene til vinaigrette (olivenolje, balsamicoeddik, salt og pepper) og hell over. (Hold igjen litt på dressingen, smak deg frem). Topp det hele med parmesan. Evt ristede pinjekjerner, (men det hadde ikke jeg).

