

Ugnsrostad sparris

Ingredienser

- 1 knippe Grön sparris
- 1 krm Grovmalen svartpeppar
- 3 msk Olivolja
- 1 msk Flingsalt

I år rostas sparrisen i ugnen! På så vis behåller du all den goda smaken och får något knaprigt att tugga på.

Förberedelsetid: 00:15

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1.
Värm ugnen till 200 grader.
2.
Skala sparrisen och bryt av den hårda ändan.
3.
Rada upp sparrisen på en ugnsplåt och ringa över olivolja. Krydda med salt och peppar.
4.
Grädda sparrisen på mellersta falsen i 15 minuter.