



Grønne asparges

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 15 Min.
Tilberedningstid 10 Min.
Portioner 4
Apparat CombiSteamer V4000 45 fra 2021

Grønne asparges fra dampovnen – let, hurtig og fuld af aroma! Takket være den skånende dampning bevares farve, smag og næringsstoffer optimalt. Som tilbehør eller med en fin sauce.

Ingredienser

1 kg grønne asparges, nederste tredjedel skrælet
50 g smør, flydende
¼ tsk. salt

Tilberedning

Forvarm ovnen med dampning til 100 °C. Spred aspargesene på en perforeret plade af rustfrit stål, sæt dem i den forvarmede ovn, kog dem i ca. 10 minutter. Tag dem ud, dryp dem med flydende smør, smag til med salt.

Dampning 100°C i 10 Min.

Tips

Afhængigt af aspargesens tykkelse kan du forlænge tilberedningstiden med ca. 5 minutter.

Damp de hvide asparges ved 100 °C i ca. 15–20 minutter. Afhængigt af aspargesens tykkelse kan du forlænge tilberedningstiden med 5–10 minutter.

Tilbehør

Beholder med huller

