

Sparris med parmesan och nötter

4 port.

Ingredienser:

2 pkt sparris
2 msk smör
parmesan, riven
nötter, hackade
salt

Gör så här:

Skölj sparrisen och ta bort den nedersta delen. Stek sparrisen i en stekpanna med smör tills de är mjuka och fått lite färg.

Lägg sparrisen på en tallrik och toppa med salt, parmesan och nötter. Servera.



Sparris med parmesan och nötter

4 port.

Ingredienser:

2 pkt sparris
2 msk smör
parmesan, riven
nötter, hackade
salt

Gör så här:

Skölj sparrisen och ta bort den nedersta delen. Stek sparrisen i en stekpanna med smör tills de är mjuka och fått lite färg.

Lägg sparrisen på en tallrik och toppa med salt, parmesan och nötter. Servera.



Sparris med parmesan och nötter

4 port.

Ingredienser:

2 pkt sparris
2 msk smör
parmesan, riven
nötter, hackade
salt

Gör så här:

Skölj sparrisen och ta bort den nedersta delen. Stek sparrisen i en stekpanna med smör tills de är mjuka och fått lite färg.

Lägg sparrisen på en tallrik och toppa med salt, parmesan och nötter. Servera.



Sparris med parmesan och nötter

4 port.

Ingredienser:

2 pkt sparris
2 msk smör
parmesan, riven
nötter, hackade
salt

Gör så här:

Skölj sparrisen och ta bort den nedersta delen. Stek sparrisen i en stekpanna med smör tills de är mjuka och fått lite färg.

Lägg sparrisen på en tallrik och toppa med salt, parmesan och nötter. Servera.

