

Ugnsgratinerad

SPARRIS

4 portioner 20 minuter

Ingredienser

400g sparris (vit och grön)

1 kvist körsbärstomater

3msk olivolja

1/2dl lagrad, riven ost

1 knippe kyndel

Salt och peppar

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader, grilleffekt.

Bryt av nedersta delen av sparrisen och skala den vita. Koka den gröna och den vita sparrisen i varsin kastrull, i välsaltat vatten. Låt den gröna koka i cirka 3 minuter och den vita i cirka 7 minuter.

Häll av sparrisen och lägg dem i en ugnsfast form. Lägg på tomaterna, strö över osten och kyndeln. Peppra eventuellt lätt och ringla över olivolja.

Gratinera i ugn i cirka 10 minuter.

