VEGETARISK

Rostad sparris med brynt smör och parmesan

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

I airfryer: Den lätt rostade sparrisen får sällskap av brynt smör med en frisk citronkick och massor med umami från hasselnötter och parmesan.

Receptet är skapat av Sofia Henriksson för Philips Airfryer.

INGREDIENSER

500 g sparris
1 tsk olivolja
100 g smör
1 msk citronsaft, färskpressad
1 msk hasselnötter
25 g parmesan
flingsalt till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Rosta hasselnötterna i airfryern på 200 grader i 2x2 minuter - öppna och skaka efter 2 minuter och kör 2 till. Grovhacka sedan nötterna.
2. Lägg därefter in sparrisen på gallret i airfryern med lite olivolja på och rosta i 7 minuter på 175 grader.
3. Bryn under tiden smöret och vispa ner lite citronsaft efter smak och blanda ner hasselnötterna.
4. När sparrisen är klar häller du på smöret och river över parmesan.Toppa med flingsalt.