

Waldkorn® aux asperges vertes grillées et pâte de noix de cajou

Citron, Parmesan, Asperges vertes, Pâte de noix de cajou,

Méthode de travail

Badigeonnez les asperges d'huile d'olive. Faites bien chauffer une poêle grill et grillez-y les asperges environ 4 minutes des deux côtés en les gardant un peu croquantes. Mélangez la pâte de noix de cajou avec le jus de citron. Tartinez les tartines de pâte de noix de cajou. Disposez les asperges par-dessus. Terminez avec des copeaux de parmesan.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 100 g de fines asperges vertes
- 4 càs de pâte de noix de cajou
- 1 càs de jus de citron
- parmesan
- huile d'olive

10 - 20 minutes