



## Asparges med majroer, blåbær og popcorn

### Ingrediensliste til 10 personer:

250 g grønne asparges  
120 g små majroer  
120 g gulerødder  
125 g blåbær  
½ dl (30 g) koldpresset rapsolie  
16 g saft og 8 g skal fra 1 citron  
2 dl færdige popcorn  
(30 g olie, 60 g majs og 7 g citronskal)  
Salt

### Metodebeskrivelse:

Asparges blanches og afkøles i isvand.

Gulerod og majroe skæres i ultratynde skiver.

Bland olie, citronsaft og salt – vend rodfrugten heri sammen med blåbær, og hæld blandingen over aspargesene på fad.

Popcorn poppes og vendes i citronskal og salt + ½ dl olie, evt. med lidt citronsaft – pynt med popcorn.

Serveres som forret eller tilbehør til fisk eller lyst kød.

Smagsbilledet er sart unami fra aspargesene, friskhed med sødme/syre fra blåbær, der tøjler bitterheden fra majroerne.