

## CHORIZO MED ASPARGES OG REJER

OPSKRIFT 10 PERSONER

### Fremgangsmåde:

- Olivenolie og hvidvinseddike røres sammen med æggeblommerne og sennep
- Asparges anrettes på et fad og dressingen hældes over
- Chorizo lægges rundt om aspargesene, drys med forårsløg, bredbladet persille og oliven samt flager af salt og friskkværnet peber
- Serveres med friskpillede rejer og en skål grøn salat

### Ingredienser

1,25 dl	olivenolie
5 spsk.	hvidvinseddike
3 stk.	hårdkogt æg
2 tsk.	sennep
40 stk.	kogt hvide asparges
40 skiver	Chorizo Extra
8 stk.	hakket forårsløg
1 bdt.	hakket bredbladet persille
40 stk.	sorte oliven i skiver
	salt flager og peber

### Et lille tip

Lækkert tilbehør er grillet groft brød

### Chorizo Extra

varenummer:

6000161 Hel 1,8 ca.  
6000177 Skiver 100 g.

