

## Asparges-fristelser – oppskrift til en pers

### Du trenger:

4 aspargestopper eller to hele asparges

2 skiver ridderost

2 skiver spekeskinke



**Aspargestoppene** kan gjerne gis et oppkok og avkjøles raskt før du drar hjemmefra, men det går helt fint å bruke rå også (OBS - de rå knekker kanskje når du stikker dem inn på grillpinnene)

—

**2 asparges-topper** rulles inn i -

**1 skive ridderost** som deretter rulles inn i -

**1 skive spekeskinke** – gjenta dette en gang til og 😊 til «naboen» din før du

stikker det hele inn på **1-2 grillpinner** (2 gjør det lettere å snu)

Legges på folie oppå grillristen og stekes til spekeskinken er passe stekt og osten smelter (folien hindrer osten å dryppe ned i glørne) Snu en gang eller to under steking.

Server gjerne med 1 plommetomat-hjerte

ytterst på spiddet om du har med deg kjæresten på tur

