Nah&Frisch



AMA Marketing Professional

Spargel mit Schinken

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Den frischen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in ca. 4 cm lange, schräge Stücke schneiden. Anschließend den Spargel in Salzwasser ca. 4 Minuten kochen lassen. Abseihen und in eine Schüssel geben. Die Sojasauce mit dem Ahornsirup verrühren und über den noch heißen Spargel gießen. Zudecken und erkalten lassen. Eventuell noch nachwürzen. Gemeinsam mit dem Schinken anrichten.

Zutaten

- 1 kg frischer Spargel
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Ahornsirup
- 180 g Schinken geräuchert
- Salz