



Toast Deluxe agli asparagi

Toast agli asparagi e purea di patate con Alpro Cuisine alla Soia

Preparazione

1. Comincia con le patate, lessale con acqua salata finchè diventano tenere. Nel frattempo, taglia via la parte legnosa degli asparagi e pela gli asparagi grandi. Gli asparagi piccoli non hanno bisogno di essere pelati.
2. Cuoci gli asparagi al dente e tienine alcuni da parte per la guarnizione. Trita gli asparagi rimanenti e pestarli insieme alle patate.
3. Aggiungi e unisci ad Alpro Cuisine alla Soia, 1 cucchiaio di tapenade al pomodoro, scorza di limone, la noce moscata e il pepe macinato fresco. Infine, aggiungi e unisci il pomodoro tagliato a dadini alla miscela.
4. Tosta le fette di pane multicereale finchè sono dorate e spalmaci sopra la tapenade di pomodoro. Servi con la purea di patate, una fetta di roast beef e gli asparagi. Grattuggia sul toast un po' di scorza di limone.



4 porzioni



35min



Ingredienti

- 400g di asparagi verdi piccoli o 200 g di asparagi verdi grandi
- 400 g di patate farinose
- 4fette di pane multicereale
- 200 g di roast beef a fette
- 125 ml di Alpro Cuisine alla Soia / alternativa vegetale alla panma
- 3 cucchiari di tapenade al pomodoro
- 1 pomodoro grande
- 1 limone
- un pizzico di noce moscata
- pepe macinato fresco
- sale

Fatto con

Alpro Cuisine alla Soia

