



Sparris Deluxetoast

Sparris- och potatismostoast med Alpro Soja Cuisine

Tillagning

1. Börja med potatismoset - koka potatisen i saltat vatten tills de är mjuka. Skär av den hårda delen av sparrisen och skala eventuellt den stora sparrisen. Små sparris behöver inte skalas.
2. Koka sparrisen al dente i lättsaltat vatten - spara några sparris till garnering. Hacka upp sparrisen och mosa tillsammans med potatisen.
3. Tillsätt och blanda ner Alpro Soja Cuisine, 1 msk tomattapenade, citronskal , muskot och nymalen peppar. Tillsätt slutligen den hackade tomaten och blanda väl.
4. Rosta skivorna av fullkornsbrödet tills de är gyllenbruna och bred på tomattapenade. Servera med potatismoset, några skivor rostbiff och sparris. Toppa din toast med lite rivet citronskal.



4 portioner



35min



Ingredienser

- 400g små gröna sparris eller 200 g stora gröna sparris
 - 400 g mjölig potatis
 - 4 skivor fullkornsbröd
 - 200 g skivad rostbiff
 - 125 ml Alpro Soja Cuisine / växtbaserat alternativ till grädde
 - 3 msk tomattapenade (4 msk tomatpuré mixad med 1-3 msk olivolja. Väl att mixa med saltorkade tomater)
- En stor tomat
 - 1 citron
 - En nypa muskot
 - nymalen peppar
 - salt

Tillagad med

Alpro Soya Alternativ Matlagningsgrädde

