

### ***Ingredienser:***

100 g broccoli i buketter  
100 g blomkål i buketter  
1 lille bundt grønne asparges (evt. fra glas)  
Salt og peber  
Evt. en rest andre grøntsager, f.eks. bønner

### **Dressing:**

1½ spsk. olie  
1 spsk. soyasauce  
1 spsk. limesaft  
1 fed presset hvidløg  
Lidt tørret ingefær  
Evt. 1 tsk. friskhakket koriander

### ***Tilberedning:***

1. Asparges renses og skæres i snitter
2. Kom alle grøntsagerne i kogende vand i ca. 3 min. så de bevarer deres sprødhed
3. Grøntsagerne afdrypes, og dyppes i meget koldt vand, dermed bevarer de deres farve
4. Grøntsagerne afdrypes godt, og lægges i en serveringsskål
5. Dressing: Pisk alle ingredienserne godt sammen i en skål, hæld dressing over grøntsagerne, rør godt sammen

### ***Tips:***

Kan serveres som tilbehør til mange forskellige retter  
f.eks. spareribs, kyllingevinger, etc

## ***Sprøde grøntsager med orientalsk dressing***

(3 personer)

