

# Σπαράγγια με ψητές πιπεριές και καραμελωμένο κρεμμύδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



## ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
  - 500 γρ. σπαράγγια, βρασμένα και κομμένα σε κομμάτια των 5 εκ.
  - 40 γρ. ελαιόλαδο
  - 40 γρ. κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
  - 40 γρ. πιπεριές κόκκινες ψητές, κομμένες ζουλιέν
  - 10 γρ. ρίγανη, φρέσκια
  - 5 γρ. ξίδι μπαλσάμικο
  - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### Για το πιάτο

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να καραμελώσει και να πάρει ένα χρυσαφένιο χρώμα.

Αλατίζουμε, προσθέτουμε τα σπαράγγια, τις πιπεριές, τη ρίγανη και το ξίδι και μαγειρεύουμε για 3 λεπτά ακόμα.

---

Image not found or type unknown



### Το ποτό που ταιριάζει στο πιάτο

Τα σπαράγγια αγαπούν λευκές ποικιλίες με έντονη οξύτητα και βοτανικά αρώματα. Σ' αυτό το πιάτο όμως κυριαρχεί η γλυκιά υφή από το καραμελωμένο κρεμμύδι και τις ψητές πιπεριές και λιγότερο το φυτικό στοιχείο. Επιλέξτε λοιπόν ένα λευκό κρασί από την ποικιλία Chenin Blanc, του οποίου τα γλυκά αρώματα (ανθικά, μέλι, κυδώνι, σάπιο μήλο) ταιριάζουν με αυτά της ψητής πιπεριάς και του κρεμμυδιού ενώ η μεγάλη του οξύτητα ταιριάζει με τα σπαράγγια.

Πηγή: [yiannislucacos.gr](http://yiannislucacos.gr)