



Share Your Foodways



Roasted Asparagus

by Chef Curtis McNair

Ingredients

- 1 bunch asparagus, washed and with woody ends removed
- 2 Tbs olive oil
- 1 tsp sweet paprika
- Garlic powder to taste
- 2 Tbs Montreal seasoning

Directions

Drizzle the olive oil over the asparagus and sprinkle with the spices. Stir well to coat. Bake at 400 degrees for 10-15 minutes or until desired softness.



Scan the QR code to watch how to make this and other recipes.

Share Your Foodways is a project of Division of Folklife and Cultural Heritage at the Arts Institute of Middlesex County. Funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners, the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts, and the National Endowment for the Arts.



Share Your Foodways



Espárragos asados

por Chef Curtis McNair

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos, lavados y con la base dura cortada
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cda de pimentón dulce
- ajo en polvo al gusto
- 2 cdas de adobo Montreal

Direcciones

Rociar levemente los espárragos con aceite de oliva y las especias. Mezcle bien para cubrir los espárragos completamente de la mezcla. Hornear a 400 grados por 10-15 minutos o hasta que estén cocidos a su gusto.



Escanea el código QR para ver cómo hacer esta y otras recetas.

Share Your Foodways es un proyecto de la División de Vida Folclórica y Patrimonio Cultural del Instituto de Artes del Condado de Middlesex. Financiamiento proporcionado por la Junta de Comisionados del Condado de Middlesex, el Consejo Estatal de las Artes de Nueva Jersey, una agencia asociada del Fondo Nacional de las Artes y el Fondo Nacional de las Artes.