



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Påskesalat med pasta, cherrytomater, sprøstekt halloumi og posjert egg

Salat

100–200 g casarecce
1 stk rødløk
1 stk hjertesalat
250 g cherrytomater
1 pakke estragonmajones
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Halloumi-topping

100–200 g halloumi

Posjert egg

2 stk egg
1 l vann ^B
½ ss salt ^B
1 ss eddik 7 % ^B

salt ^B

olje ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Salat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. Skyll hjertesalaten og tomatene. Del tomatene i to, og tørk og kutt salaten i grove strimler.
- 2. Halloumi-topping:** Kutt halloumien i små terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien under omrøring i omtrent 3 minutter, eller til den er gyllen og lett sprø.
- 3. Salat, fortsettelse:** Ha estragonmajonesen i en liten skål, og smak til med salt, pepper og litt av syltelaken fra løken. Legg salaten på et serveringsfat, og fordel tomatene og den ferdigkokte pastaen over.
- 4. Posjert egg:** Kok opp 1 liter vann i en kjele. Ha i ½ ss salt og 1 ss eddik, og skru ned til middels varme. Bruk en visp, og snurr rundt i vannet slik at det blir en jevn strøm. Knekk eggene, ett av gangen, ned i virvelen, og la dem posjere i 4–5 minutter. Ta eggene forsiktig ut, og krydre med salt og pepper.
- 5. Topp salaten med dressingen, den syltede løken, halloumien og eggene. Snitt gjerne eggene rett før servering, slik at eggeplommen renner ut.**

TIPS!

Kok eggene i 6–8 minutter, hvis dere ikke ønsker å posjere dem. Skrell og del eggene i to ved servering. Pakk den stekte halloumien i litt aluminiumsfolie for å holde den lun.