



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Varmrökt lax med caesardressad potatissallad, grön sparris och löskokt ägg

Till servering

Ägg 2 st
Varmrökt lax 200 g

Vårsallad

Småpotatis 400 g
Grön sparris 1 knippe
Rädisor 1 förp
Dill 20 g
Caesardressing 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och låt koka 7 min. Häll av och spola kallt.
2. **Vårsallad:** Halvera småpotatis. Skär bort roten från grön sparris, skär sedan sparrisen i ca 3 cm långa bitar. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull. Koka potatisen tills den känns mjuk, lägg då i sparrisen och låt koka ca 1 min. Häll av.
3. **Vårsallad:** Kvarta rädisor. Lägg i en rymlig bunke. Blanda ner kokt potatis, sparris och caesardressing. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar. Grovhacka dill och strö över salladen.
4. Skala och halvera äggen. Bryt bitar av varmrökt lax. Servera vårsallad toppad med laxbitar och ägghalvor.