



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Påskesalat med pasta, cherrytomater, sprøstekt halloumi og posjert egg

Salat

100–200 g casarecce
1 stk rødløk
2 poser hvitvinseddik
1 stk hjertesalat
250 g cherrytomater
1 pakke estragonmajones
1 dl vann ^B
3 ss sukker ^B

Halloumi-topping

100–200 g halloumi

Posjert egg

2 stk egg
1 pose hvitvinseddik 30ml
1 l vann ^B
½ ss salt ^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, eddiken 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 eddiken og ½ ss salt, 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.