



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Asparges med sauce gribiche, røget laks og hvedekerner

Hvedekerner

1 pose hvedekerner

Sauce gribiche

2 stk æg
1 stk skalotteløg
½ pk purløg, frisk
½ glas kapers
½ pose estragonmayonnaise

Asparges

250 g asparges

Røget laks

150 g røget laks (har været frosset)

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Hvedekerner:** Kog hvedekerner som anvist på posen.
- 2. Sauce gribiche:** Kog æggene i 9 min og køl af i koldt vand. Pil æggene og hak groft.
- 3. Asparges:** Knæk den nederste hårde del af asparges. Varm en pande op med lidt olie. Rist aspargesene 3-4 min. og vend dem ofte.
- 4. Sauce gribiche - fortsat:** Pil skalotteløg og hak det fint. Snit purløg fint. Hak kapers groft (gem væden). Kom det hele i en skål sammen med de hakkede æg og rør det med estragonmayonnaise. Smag til med salt og peber og lidt af vandet fra kapersene.
- 5. Anret:** Fordel lidt hvedekerner i bunden af hver tallerken. Læg asparges og laks på og top med sauce gribiche.