



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salat med asparges, sprøde krydrede kartofler, smilende æg og aioli

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ pose urte kryddermix
1 pose græskar- & solsikkekerner
2 stk æg
250 g asparges
1 stk rødløg
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ pose balsamico vinaigrette
1 pose aioli

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt vand i kog.
2. **Krydrede kartofler med kerner:** Skyl og skær kartoflerne i kvarte. Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir og kom lidt olie, salt og peber på. Rist kartoflerne i ovnen i 20-25 min. til de er møre og gyldne. Drys urtekrydderi og kerner over, når der er 5 min. tilbage, så de bliver sprøde og får lidt farve.
3. **Smilende æg:** Kom æggene i det kogende vand og kog 7-8 min. Tag æggene op (gem gryden med vand til næste trin), læg dem i en skål med meget koldt vand og lad dem køle af. Pil æggene og del dem i to.
4. **Grøntsager:** Kom lidt salt i gryden med vand. Bræk den nederste hårde del af aspargesene, ca. 2-4 cm, der hvor den naturligt knækker. Kog asparges i 2-3 min. Hæld vandet fra og afkøl aspargesene i koldt vand. Pil og skær rødløg i tynde skiver (se tip). Skyl og skær tomat i tern. Del salaten i blade, skyl og tør dem. Riv eller skær det i mindre stykker.
5. **Salat:** Fordel salat, grøntsager og kartofler med kerner på et stort serveringsfad og vend med vinaigrette. Læg æggene ovenpå og krydr med lidt salt og peber.
6. Servér aioli til retten.



TIPS!

Lav gerne syltede rødløg: Pil og skær rødløget i tynde skiver. Kog 1 dl vand, ½ dl eddike og 3 spsk sukker op i en lille gryde. Tag gryden af varmen og kom rødløget i lagen. Lad rødløget trække i lagen indtil servering.