



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Smashet potetsalat med estragondressing, syltet rødløk, parmaskinke, dampet kål og asparges

## Smashet potetsalat

300 g småpoteter  
½–1 pakke persillade  
½ pakke lettmaiones  
75 g letrømme

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
½ dl vann <sup>B</sup>  
2 poser hvitvinseddik <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## Bløtkokte egg

2 stk egg

## Dampede grønnsaker

½ stk spisskål  
100 g asparges  
1 ss smør\* <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

½–1 bunt reddiker  
1 pakke parmaskinke

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i godt saltet vann i 10 minutter, eller til de såvidt er gjennomkokte.
3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken.
4. **Smashet potetsalat:** Ha de halvkokte potetene på et stekebrett med bakepapir, og mos dem litt flate med en kopp. Ha over persilladen og litt olje, og stek potetene midt i ovnen i 20–25 minutter, til de er gylne og litt sprø i kantene.
5. **Bløtkokte egg:** Kok opp vann i kjelen fra punkt 2, og kok eggene i 6–7 minutter. Avkjøl eggene i kaldt vann, skrell og kutt dem i to før servering.
6. **Dampede grønnsaker:** Del kålen i 4 båter. Brekk bort den nederste trevlete delen på aspargesene, og del dem i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek kålen i 2–3 minutter til den blir gyllen, og ha i aspargesen. Krydre med salt, tilsett ½ dl vann og dekk med lokk. Damp grønnsakene i 2–3 minutter.
7. **Smashet potetsalat, fortsettelse:** Skyll, plukk og finhakk estragonbladene. Rør sammen letrømmen, majonesen, estragonen og litt salt i en stor bolle. Vend forsiktig inn de smashede potetene.
8. **Til servering:** Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Fordel potetene på et stort fat sammen med kålen, aspargesen, eggene og parmaskinken. Topp med reddikskivene og den syltede rødløken.