



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vårsalat med skjørost fra Røros, asparges, sprøstekte timianpoteter, smilende egg og estragonaioli

Sprøstekte timianpoteter

350 g poteter
½ bunt timian

Smilende egg

2 stk egg

Syltet rødløk

1 stk rødløk
2 poser hvitvinseddik
1 dl vann ^B
3 ss sukker ^B

Vårsalat

100 g asparges
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
1 pakke skjørost

Til servering

½–1 pakke estragonmajones
½–1 pakke krutonger

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp vann i en liten kjele til eggene.

2. **Sprøstekte timianpoteter:** Skyll og kutt potetene i terninger. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gyldne og møre. Skyll og dra bladene av timianen, og vend bladene inn med potetene før servering.

3. **Smilende egg:** Kok eggene i vannet fra steg 1 i 7–8 minutter, da er de smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del eggene i to.

4. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp eddiken, 1 dl vann og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La det hele trekke frem til servering.

5. **Vårsalat:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Fjern den nederste delen av aspargesen, omtrent 2–4 cm, eller der den brekker naturlig. Del hver asparges i tre deler på skrå. Kok aspargesen i 1–2 minutter. Hell av vannet, og avkjøl dem i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk hjertesalaten, og riv eller kutt den i mindre biter.

6. **Vårsalat, fortsettelse:** Fordel salaten, grønnsakene og potetene på et stort serveringsfat (se tips). Legg på de smilende eggene og den syltede løken, og smuldre skjørosten jevnt over.

7. **Til servering:** Server estragonmajonesen og krutongene til retten.

TIPS!

Vend gjerne litt av syltelaken fra løken inn med salaten for en ekstra frisk smak. Aspargesen kan bakes i ovnen med potetene: Vend dem i litt olje, salt og pepper, og bak dem i omtrent 5 minutter.