



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vårsalat med skjørst fra Rørøst, 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
🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl eplėsider- / hvitvins- eller rødvinseddik
🏠 3 ss sukker

Vårsalat

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

Til servering

½-1 pakke aioli
½-1 pakke tørket estragon
1 pakke krutonger

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje

- 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 gygne 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 tynneskiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik 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 skjørsten jevnt over.
- 7 **Til servering:** Ha aiolien i en skål, og vend inn ønsket mengde av den tørkede estragonen. Server urteaolien og krutongene til retten. God middag!

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