



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Potet- og persillesalat med ramsløkaioli, varmrøkt laks, avokado og bløtkokt egg

Bløtkokte egg

2 stk egg

Potet- og persillesalat med ramsløkaioli

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter
1 bunt bladpersille
½-1 pakke aioli med ramsløk

Topping

1 stk avokado
1 pakke reddiker
200 g varmrøkte krydderlaks
1 pakke urtedressing

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Bløtkokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 6-7 minutter.
- 2 Potet- og persillesalat med ramsløkaioli:** Skyll og plukk bladene fra persillestilkene. Ha persillebladene og ramsløkaiolien i en bolle. Kutt potetene i skiver, og ha dem i bollen med persillen og aiolien. Krydre med salt og pepper, og bland godt.
- 3 Topping:** Del avokadoen i to, og fjern steinen. Ta ut avokadokjøttet med en skje, og kutt det i terninger. Skyll og kutt reddikene i skiver. Riv laksen i mindre stykker.
- 4 Bløtkokte egg, fortsettelse:** Skyll eggene i kaldt vann, og skrell dem. Del eggene i fire.
- 5 Servering:** Fordel potetsalaten på tallerkener, og topp med avokadoen, reddikene, laksen, eggene og urtedressing.

Tips fra kokken: Bland gjerne inn litt gressløk, ruccola eller annen smaksrik salat med potetene, og server med godt brød.