



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vårsalat med skjørst fra Røros, asparges, sprøstekte timianpoteter, smilende egg og ramsløkaioli

Sprøstekte timianpoteter

350 g poteter
½ bunt timian

Smilende egg

2 stk egg

Syltet løk

1 stk rødløk
🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl
eplesider-/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 med
ramsløk
1 pakke krutonger

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Sprøstekte timianpoteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og møre. Skyll og finhakk timianen, og vend dette inn med potetene før servering.
- 3 **Smilende egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er eggene 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 rødløken trekke i laken frem til servering.
- 5 **Vårsalat:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Fjern den nederste delen av aspargesen, omtrent 2–4 cm, eller der den brygger naturlig. Del hver asparges i tre deler på skrå. Kok aspargesen i 1–2 minutter. Hell av vannet, og avkjøl aspargesen i kaldt vann. Kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk hjertesalaten, og riv eller kutt den i mindre biter.
- 6 **Vårsalat, fortsettelse:** Fordel salaten, grønnsakene, potetene og løken på et stort serveringsfat. Legg på de bløtkokte eggene, og smuldre skjørsten over det hele.
- 7 **Til servering:** Server ramsløkaiolien og krutongene til retten. God middag!