

## **Salat med asparges – artiskok      rygeostcreme m/lakseæg**

18 stk. asparges  
6 stk grillet artiskok  
2 spsk. balsamico  
4 spsk. olivenolie  
Salt – peber  
Kørvel  
Salat

150 gr. rygeost  
1 spsk. ravigottesennep  
2 spsk. piskefløde  
2 fed hvidløg  
¼ bdt. Purløg  
100 gr. lakseæg

½ stk. sandwichbrød pr. person  
Trøffelolie

Skær asparges - blancheres i vand og salt i ca. 4-5 min.

Kommes op i koldt vand.

Kom artiskok op i en sigte og lad dem dryppe af.

Skæres i kvarte.

Pisk dressingen sammen og smag til med salt og peber.

Skyl salaten og pluk den.

Pluk kørvel.

Vend asparges, artiskok, salat og kørvel sammen.

Kom dressing ved.

Skær skorpen af brødet. Skær det i kvarte stykker.

Pensel med olie og rist det af.

### **Creme:**

Rør rygeosten med fløde, presset hvidløg, sennep og fintsnittet purløg.

Vend lakseæggene i til sidst og smag til med salt og peber.