

Varmrøget laks med asparges og æg

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog æggene smilende i 7-8 minutter. Læg dem i koldt vand for at stoppe kogningen. Pil dem og del dem i to.

Hæld kogende vand over aspargesene, efter et par minutter hældes vandet fra og de lægges til afkøling i koldt vand.

Bland olie, dijonsennep og hvidvinseddike. Smag til med honning, salt og peber.

Anret aspargesene på et fad eller to tallerkner. Fordel laksen og æggene oven på og dryp med vinaigretten.

Ingredienser

1 bundt asparges
200 g varmrøget laks med peber
2 æg

Vinaigrette:

2 spsk. olie
1 spsk. dijonsennep
1 spsk. hvidvinseddike
Lidt honning
Salt og kværnet peber