

Oppskrift

# Cæsarsalat med asparges, varmrøkt laks og kokt egg



Forvell aspargestoppene raskt i kokende vann. Avkjøl i isvann. Skjær reddikene i tynne skiver, gjerne med en mandolin og del laksen i biter.

2

Vend salaten med asparges, reddikskiver og laks.

3

Del eggene i to og fordel på toppen. Ha over dressing og krydre med salt og pepper. Dryss ev. med krutonger.

## Produkter i denne oppskriften

Egg Kokte M Frittg Skrelt i Lake 1,5kg E



## Ingredienser

Aspargestopper

65 g

Mikset salat	65 g
Reddiker	3 stk
Varmrøkt pepperlaks	100 g
Prior Kokte skrelte egg	2-3 stk
Cæsardressing	4 ss
Salt og pepper	