

Påskeanretning med asparges, æg og rejer

Opskrift til 4-6

Samlet tid

20 minutters tid

Ingredienser

- 1 bundt grønne asparges
- 2-3 æg
- en lille håndfuld radiser
- 1 god håndfuld rejer
- 1/4 rødløg (1 spsk. cirka)
- 1 spsk. kapers

Creme fraiche dressing

- 4 spsk. creme fraiche
- lidt salt og peber
- 1 god tsk. sød sennep
- 1 spsk. citronsaft
- 1 lille tsk. sukker
- 1 spsk. purløg, finthakket

Sådan gør du

1. Kog æggene, jeg gav mine 8 minutter. Kom dem under koldt vand, pil dem og skær i stykker.
2. Bland dressingens sammen i en skål
3. Knæk enderne af asparges og blancher dem kort, anret på et fad
4. Skyl radiser og skær i tynde skiver, hak rødløg fint.
5. Dræn rejer og kapers.
6. Kom dressingens hen over asparges, så æg og rejer, så radiser og rødløg, samt kapers og et skud salt og peber