



VEGETARISK

Nüsslisallat med ägg och örtig gårdsdressing

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Nüsslisallat - gott och utmärkt sätt att äta nyttiga ägg. Den enkla men underbara salladen ska serveras med krispig och varm baguette fylld med vitlökssmör, och till det lite Appenzeller.

Späd och fin maché- eller fältsallad med tunt skivade färskas champinjoner, ett perfekt sjuminutersägg och en attans god dressing. Godast blir det om salladen först får sig en lite skvätt av en helt vanlig vinägrette och sedan serverar man den lite krämigare salladskrämen vid sidan av.



INGREDIENSER

4 ägg
200 g champinjoner
maché- eller fältsallad eller annan babysallad
0.5 dl vinägrette, valfritt

Dressing

1 vitlöksklyfta, krossad
3 dl gräddfil
2 dl majonnäs
2 msk finhackad schalottenlök
2 msk finhackad basilika
2 msk finhackad gräslök
2 msk finhackad bladpersilja
1 msk färskpressad citronjuice
1 tsk flytande honung
flingsalt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka äggen i 7 minuter. Låt dem svalna och halvera dem.
- 2** Skiva champinjoner. Skölj salladen och låt den rinna av väl.
- 3** Blanda samtliga ingredienser till dressing och förvara i kylan i en burk med lock. Fördela salladen på tallrikar och toppa med svamp och ägghalvor. Om det blir dressing över håller den ca 5 dagar i kylan.