

Æg en cocotte med laks og asparges

i Cocotte "Grand Cru" - mini

(4 personer)

smør, eller olie

125 g varmrøget laks

8 æg

1 dl cremefraiche 18 %

8 grønne asparges

1 tsk dijon sennep

salt

sort peber, friskkværnet

1 håndfuld frisk timian

Smør 4 cocotter med smør eller olie.

Skær asparges og laks i mundrette stykker. Læg 8 aspargestoppe til side.

Slå æggene ud og skil hviderne fra blommerne. Læg blommerne til side i en skål - pas på at de ikke går i stykker.

Vend æggehviden med cremefraiche, asparges, laks, salt peber og ca 1 spsk friske timianblade og kom blandingen i cocotterne. Kom tilsidst to aspargestoppe øverst i hver cocotte.

Bag i en forvarmet ovn i 10 minutter ved 175 grader varmluft - herefter tilføjes æggeblommer i cocotterne, som bages videre i ca 5 minutter.

Pynt med timian inden servering.

Nydes mens de er varme, gerne med ristet rugbrød i skiver eller andet godt brød til.

Fintskåret porre eller grønne bønner som alternativ til asparges