

## **Pata negra med krutonger, vit sparris, pocherat ägg och olivolja**

1 bit ciabatta eller surdegsbaguette  
olivolja och flingsalt

400 g vit sparris  
salt, socker och citron

pocherade ägg  
4 ägg  
1 tsk ättika  
salt

16 skivor pata negra  
god olivolja, flingsalt och basilika

Riv bitar av brödet och stek dem i olivolja och flingsalt på medelhög temperatur, till fin färg.

Skala sparrisen, koka upp vatten och salt med en nypa socker och ett par citronskivor.

Lägg ner sparrisen och koka den mjuk men med ett litet tuggmotstånd.

Koka upp 1 liter vatten med ättika och salt i en vid kastrull eller traktörpanna och sänk temperaturen 1 snäpp. Knäck ner äggen 1 och 1 i det sjudande vattnet.

Placera ut skinkskivorna på 4 tallrikarna, lägg på sparrisarna och toppa med ägget. Strö lite flingsalt ovanpå sparrisarna och ägget. Ringla över olivolja, lägg på krutongerna och plocka över lite basilika.