

Marinoitu parsa parmankinkulla

Hennonmakuinen parsaa kaipaa vierelleen kepeän viinin kuten hapokkaan Sauvignon Blancin tai laadukkaan kuohuviinin.



30-45 MIN

AINEKSET

20–24 tankoa vihreää parsaa
suolaa

MARINADI

1 dl neitsytoliiviöljyä
½ dl balsamicoa
1 tl gourmetsuolaa
riipaus mustapippuria
2 tl karkeaa Dijon-sinappia
2 tl sokeria

LISÄKSI

4–8 viipaletta parmankinkkua
4 keitettyä viiriäisenmunaa
villirucolaa
mangoldintehtiä
rouhittuja saksanpähkinöitä tai paahdettuja pinjansiemeniä

1 Keitä parsat suolalla maustetussa vedessä tai höyrytä ne juuri ja juuri kypsiksi.

2 Sekoita marinadin ainekset ravistamalla ja lusikoi se kuumien, valutettujen parsojen päälle. Anna parsojen maustua huoneenlämmössä pari tuntia.

3 Asettele lautasille salaattia, marinoidut parsat, parmankinkkua ja puolitetut viiriäisenmunat. Lusikoi parsamarinadia salaatin mausteeksi. Viimeistele annos pähkinärouheella tai paahdetuilla pinjansiemenillä.

Resepti ja kuva Lauantaina lautasella -kirja, ruokatoimittaja Tiina Rantanen / valokuvaaja Timo Viljakainen
