

Köyhät ritarit Prosciutto di Parman, punasipulin ja pinaatin kera



Valokuva: Mats Dreyer

Köyhät ritarit on alun perin jälkiruoka, mutta olemme tässä valmistaneet herkullisen lounasaterian samalla periaatteella! Maukkaampaa ja mehukkaampaa voileipää saa hakea.

Ainekset (2 annosta)

2 munaa

2 dl täysmaitoa

Suolaa ja pippuria

4 viipaletta vaaleaa leipää tai maalaisleipää

2 rkl raastettua pitkään kypsytettyä **Holtefjell-kittijuustoa** tai muuta kovaa juustoa

2 rkl cheddar-juustoraastetta

1 punasipuli viipaloituna

1 kourallinen babypinaattia

2 viipaletta Prosciutto di Parmaa

1 rkl voita

Valmistusohje:

- Vatkaa munat ja maito sekaisin syvällä lautasella. Lisää ripaus suolaa ja pippuria.
- Kääntelee leipäviipaleet munaseoksessa niin, että ne kastuvat molemmilta puolilta. Siirrä leipäviipaleet lautaselle.
- Lisää kahden viipaleen päälle juustoraastetta, punasipulia, pinaattia ja Prosciutto di Parma -viipaleet. Nosta toiset leipäpalat niiden päälle. Edessäsi on nyt kaksi kerrosvoileipää.

- Paista voileipiä paistinpannulla voissa, kunnes ne ovat molemmilta puolilta kauniin kullanvärisiä.
- Tarjoile vastapaistetut voileivät tuoreen Prosciutto di Parman ja raikkaan vihreän salaatin kera.