

## Rapealla Prosciutto di Parmalla höystetty bataattikeitto



Valokuva: Mats Dreyer

### AINEKSET

#### 2 annosta

- 2 siivua Prosciutto di Parmaa
- 3 keskikokoista bataattia
- 1 porkkana
- 2 dl kermaa
- Suolaa ja pippuria
- 2 rkl voita
- 1 punasipuli lohkoina

### VALMISTUSOHJE

- Paista aluksi Prosciutto di Parma rapeaksi. Lado kinkкусиivut leivinpaperin päälle ja paista niitä 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes ne ovat kullanvärisiä ja rapeita. Anna siivujen jäähtyä talouspaperin päällä.
- Kuori vihannekset. Pilko kaksi bataattia ja porkkana karkeiksi paloiksi ja keitä ne miedosti suolatussa vedessä kypsiksi. Kaada vesi pois ja lisää kerma ja 1 rkl voita. Soseuta sauvasekoittimella sileäksi keitoksi. Lisää tilkka kermaa, mikäli keitosta tulee liian sakea. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Leikkaa kolmas bataatti pieniksi kuutioiksi. Paista kuutioita voissa, kunnes ne ovat kypsiä ja kullankeltaisia. Lisää sipulilohkot ja paista vielä yhden minuutin ajan.

- Annostele keitto syville lautasille ja lisää pinnalle paistettuja bataattikuutioita sekä rapeaa Prosciutto di Parmaa Koristele keitto lisäksi tuoreilla yrteillä.
- **Vinkki:** Jos haluat tehdä keitosta vielä mausteisemman ja maukkaamman, voit lisätä siihen puolikkaan hienonnettua chiliä ja ½ tl raastettua inkivääriä.