

Hunajaiset uunijuurekset rapean Prosciutto di Parman kera



Valokuva: Mats Dreyer

4 annosta

- 2 porkkanaa (tai sateenkaariporkkanaa)
- 2 juuripersiljaa
- 1 pieni juuriselleri
- Suolaa ja pippuria
- 8 siivua Prosciutto di Parmaa
- 8 rakuunanoksa
- 2 rkl oliiviöljyä
- 4 rkl hunajaa

Valmistusohje

- Kuori vihannekset ja pilko ne tasakokoisiksi tangoiksi. Keitä vihanneksia miedosti suolatussa vedessä, kunnes ne ovat lähes kypsiä. Kaada vesi pois ja anna vihanneksen höyrystyä kypsiksi.
- Kääri vihannekset ja rakuuna Prosciutto di Parma -siivujen sisään. Jaa vihannekset kahdeksaan nyyttiin. Mausta kääryleet ripauksella pippuria. Nosta kääryleet uunipellille ja voitele ne oliiviöljyllä.
- Kypsennä kääryleitä 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Voitele kääryleet hunajalla ja jatka kypsentämistä, kunnes vihannekset ovat täysin kypsiä ja kinkku on kullanväristä ja rapeaa.
- **Vinkki:** Nämä kääryleet sopivat erinomaisesti pieneksi alkupalaksi tai lisukkeeksi broilerin, lohen tai pihvin kanssa.