

Rapeasta Prosciutto di Parmasta ja viikunoista loihdittu joulusalaatti klementtiinikastikkeen kera



Valokuva: Mats Dreyer

2 annosta

4 siivua Prosciutto di Parmaa
2 kpl klementtiinejä
1 pussi rucolasalaattia
2 rkl oliiviöljyä
1 buffalomozzarella
2 kpl tuoreita viikunoita lohkoina
1 punasipuli lohkoina
Suolaa ja pippuria

Valmistusohje

- Paista Prosciutto di Parma ensin rapeaksi. Lado kinkkusiivut leivinpaperin päälle ja paista niitä 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes ne ovat kullankeltaisia ja rapeita. Anna siivujen jäähtyä talouspaperin päällä.
- Kuori klementtiinit veitsellä. Leikkaa klementtiinit kalvottomiksi lohkoiksi ja nosta kulhoon. Purista mehu loppuista klementtiineistä klementtiinilohkojen päälle. Valuta kulhoon oliiviöljyä.
- Revi mozzarella karkeiksi paloiksi ja asettele palat vadille viikunoiden, punasipulin ja rucolan kanssa. Sekoita klementtiinikastike varovasti joukkoon.

- Ripottele rapeaksi paistetut Prosciutto di Parma -siivut salaatin pinnalle ennen tarjoilua.