

Prosciutto di Parmaan käärittynä kalkkunanrinta paistettujen ruusukaalien kera



Valokuva: Mats Dreyer

4 annosta

800 g kalkkunanrintaa
Suolaa ja pippuria
8 siivua Prosciutto di Parmaa
2 rkl oliiviöljyä
4 rkl voita
400 g tuoreita ruusukaaleja
600 g puikulaperunoita

Valmistusohje

- Mausta kalkkunanrinta pippurilla ja kääri se Prosciutto di Parma -siivuihin. Voitele kalkkunanrinta oliiviöljyllä.
- Paista kalkkunafiletä 180-asteisessa uunissa, kunnes kalkkunan sisälämpötila on 65 astetta. Anna kalkkunan levätä 10 minuuttia ennen viipaloitinta.
- Leikkaa ruusukaalit kahtia ja keitä niitä miedosti suolatussa vedessä, kunnes ne ovat lähes kypsiä. Kaada vesi pois ja ruskista ruusukaaleja paistinpannussa, johon on lisätty ruokalusikallinen voita. Sekoita joukkoon 3 rkl voita ennen tarjoilua. Keitä puikulaperunoita miedosti suolatussa vedessä, kunnes ne ovat kypsiä.