

Prosciutto di Parma -jouluturska vihreän hernesoseen kera



Valokuva: Mats Dreyer

2 annosta

300 g turskaseläkettä
Suolaa ja pippuria
4 siivua Prosciutto di Parmaa
300 g vihreitä pakasteherneitä
1 dl kermaa
2 rkl voita
400 g puikulaperunoita
2 tl karkeaa sinappia

Valmistusohje

- Leikkaa turska kahdeksi annospalaksi. Mausta turska pippurilla ja kääri molemmat kalapalat Prosciutto di Parma -siivujen sisään.
- Keitä herneet miedosti suolatussa vedessä. Kaada vesi pois ja lisää kerma ja 1 rkl voita. Soseuta herneet sauvasekoittimella karkeaksi soseeksi. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Ruskista turskapaloja 1 ruokalusikallisessa voita, kunnes ne ovat molemmilta puolilta kullanvärisiä. Jatka turskan kypsentämistä 180-asteisessa uunissa noin 10 minuutin ajan, kunnes turskan liha lohkeilee sitä kevyesti painettaessa.

- Leikkaa perunat puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi. Paista perunaviipaleita samalla pannulla, jolla ruskistit turskan, kunnes ne ovat kypsiä ja kullankeltaisia. Paistoaika on noin 10 minuuttia.
- Tarjoile turska hernesoseen, paistettujen perunaviipaleiden ja sinapin kera.