

Rapea parmankinkku yrttimajoneesilla



Kuva: Mats Dreyer

Ainekset (4 annosta)

- 8 siivua parmankinkkua (Prosciutto di Parma)
- 2 munankeltuaista
- 1/2 tl suolaa
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 tl sinappia
- 4 dl auringonkukkaöljyä
- 1 dl tuoreita yrttejä (esim. persiljaa, basilikaa ja timjamia)
- 1/4 tl jauhattua mustapippuria

Valmistusohje

- Laita parmankinkkusiivut pellille leivinpaperin päälle ja paista niitä 180 asteessa noin 10 minuuttia, jotta ne ruskistuvat ja muuttuvat rapeiksi. Ota parmankinkut uunista ja asettele ne talouspaperin päälle, jotta ne pysyvät rapeina.
- Riko munankeltuaiset litran vetoiseen mitta-astiaan. Lisää suola, sitruunamehu ja sinappi. Sekoita sauvasekoittimella ja lisää vähitellen mukaan auringonkukkaöljyä. Jos majoneesista tulee liian sakeaa, sekoita mukaan ruokalusikallinen kylmää vettä. Lisää yrtit ja sekoita tasaisen vihreäksi majoneesiksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vinkki: Tarjoa välipalana tai osana tapaspöydän tarjoiluja.