

Torta frita parmankinkulla karhunlaukkamajoneesin kera



Kuva: Mats Dreyer

Torta frita (4 annosta)

15 g tuorehiivaa
1 dl täysmaitoa
1,5 dl haaleaa vettä
500 g vehnä jauhoja
1 tl suolaa
100 g voita
Friteerausöljyä

- Liuota hiiva maito-vesiseokseen. Lisää jauhot, suola ja voi ja vaivaa taikinakoukuilla noin 5 minuuttia. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi. Kaulitse taikina ohueksi. Leikkaa taikinasta veitsellä pieniä neliöitä.
- Lämmitä friteerausöljy 180 asteeseen. Paista neliöitä öljyssä ja kääntele niitä, kunnes ne ovat kullankeltaisia.

Karhunlaukkamajoneesi

2 munankeltuaista
1/2 tl suolaa
1 rkl sitruunamehua
1 tl sinappia
4 dl auringonkukkaöljyä
1 dl tuoretta karhunlaukkasilppua (tai 4 rkl karhunlaukkapyreetä)

- Riko munankeltuaiset litran vetoiseen mitta-astiaan. Lisää suola, sitruunamehu ja sinappi. Sekoita sauvasekoittimella ja lisää vähitellen mukaan auringonkukkaöljy. Jos majoneesista tulee liian sakeaa, sekoita mukaan ruokalusikallinen kylmää vettä. Lisää karhunlaukka ja sekoita tasaisen vihreäksi majoneesiksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

Parmankinkku (Prosciutto di Parma)

Tarjoile torta frita -paistokset karhunlaukkamajoneesin kahdeksan parmankinkkusiivun kanssa.