

## Ohraryynisalaatti mangon, mansikoiden, parsan ja Prosciutto di Parma -kinkun kera



Valokuva: Mats Dreyer

### Ainekset

2 dl ohraryynejä  
4 kpl Prosciutto di Parma -kinkkuviipaleita  
1 rasia mansikoita, isohkoina paloina  
1 mango, isohkoina paloina  
1 nippu tuoretta parsaa  
4 rkl oliiviöljyä  
Suolaa ja pippuria  
1 rkl sitruunamehua

### Valmistus

- Keitä ohraryynit kypsäksi kevyesti suolatussa vedessä n. 20 minuutin ajan. Valuta pois ylimääräinen vesi ja anna jäähtyä.
- Paista Prosciutto di Parma -kinkkuviipaleet kullanrapeaksi 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Jäähdytä paistetut viipaleet talouspaperin päällä.
- Kuori parsat ja jaa ne suurehkoiksi paloiksi. Keitä palat kevyesti suolatussa vedessä ja jäähdytä nopeasti.
- Sekoita keitetyt ohraryynit mansikoiden, mangopalojen, parsapalojen ja oliiviöljyn kanssa. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.

- Koristele ohraryynisalaatti rapeilla Prosciutto di Parma -viipaleilla.

Vihje: Voit tarjoilla salaatin omana ruokanaan, mutta se sopii erittäin hyvin grillatun pihvin tai broilerin lisukkeeksi.