

Byggrynssalat med mango, jordbær, asparges og Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

2 dl byggryn
4 skiver Prosciutto di Parma
1 kurv jordbær, i grove biter
1 mango, i grove biter
1 bunt asparges
4 ss olivenolje
salt og pepper
1 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

- Kok byggrynene i lettsaltet vann i ca. 20 minutter til de er møre. Hell av overflødig vann og avkjøl.
- Stek skivene med Prosciutto di Parma i ovnen på 180 grader til de er gylne. Dette tar ca. 10 minutter. Avkjøl de stekte skivene på kjøkkenpapir.
- Skrell aspargesen og del i grove biter. Kok bitene i lettsaltet vann og avkjøl raskt.
- Bland de kokte byggrynene med jordbær, mango, asparges og olivenolje. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.
- Topp byggrynssalaten med sprø Prosciutto di Parma.

Tips: Denne salaten kan serveres som en egen rett, men passer også fint som tilbehør til grillet biff eller kylling.