

Turskaa, parmankinkkua ja ohrattoa



Kuva: Mats Dreyer

Ainekset (4 annosta)

600 g turskan seläkettä (nahatonta, ruodotonta fileetä) tai ruijanpallasfileetä
4 siivua parmankinkkua (Prosciutto di Parma)
4 rkl rapsiöljyä
2 dl ohraryynejä
1 sipuli silputtuna
4 dl omenamehua
1 pkt tuoreita tarhapapuja
2 rkl voita
1 dl kovaa juustoa raasteena
2 rkl sitruunamehua
Suolaa ja pippuria
Vesikrassia tai tuoreita yrttejä

Valmistusohje

- Leikkaa kala neljäksi annospalaksi. Mausta ne ripauksella vastajauhettua mustapippuria. Kietaise jokaisen palan ympärille parmankinkkusiivu. Sivele pintaan 2 rkl rapsiöljyä.
- Kuullota ohraryynejä ja sipulisilppua rapsiöljyssä kattilassa 2 minuuttia.
- Kaada sekaan omenamehu ja keitä noin 20–25 minuuttia, kunnes ohraryynit ovat kypsiä.
- Paista kala-kinkkunyyttejä uunivuoassa 180 asteessa, kunnes kala on kypsää (noin 15 minuuttia).
- Poista ohrakattila liedeltä ja sekoita mukaan tarhapavut. Anna seistä 2–3 minuuttia. Sekoita mukaan voi ja juustoraaste.
- Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
- Koristele annos vesikrassilla tai tuoreilla yrteillä ennen tarjoilua.