

Kornsallad med mango, jordgubbar, sparris och Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

- 2 dl korngryn
- 4 skivor Prosciutto di Parma
- 1 ask jordgubbar, i grova bitar
- 1 mango, i grova bitar
- 1 knippe sparris
- 4 msk olivolja
- salt och peppar
- 1 msk citronsaft

Gör så här:

- Koka korngrynen i lättsaltat vatten i ca 20 minuter tills att de är möra. Häll av överflödigt vatten och låt svalna.
- Grädda skivorna med Prosciutto di Parma i ugnen på 180 °C tills att de är gyllenbruna. Detta tar ca 10 minuter. Låt de stekta skivorna svalna på hushållspapper.
- Skala sparrisen och dela den i grova bitar. Koka bitarna i lättsaltat vatten och kyl av snabbt.
- Blanda de kokta korngrynen med jordgubbar, mango, sparris och olivolja. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.
- Toppa kornsalladen med krispig Prosciutto di Parma.

Tips: Salladen kan serveras som fristående rätt men passar även bra som tillbehör till grillat kött eller kyckling.