Byggrynssalat med mango, jordbær, asparges og Prosciutto di Parma

Foto: Mats Dreyer

Ingredienser
2 dl byggryn
4 skiver Prosciutto di Parma
1 bakke jordbær, skåret i grove stykker
1 mango, skåret i grove stykker
1 bundt asparges
4 spsk. olivenolie
salt og peber
1 spsk. citronsaft

Sådan gør du:

- Kog byggrynene ca. 20 minutter i letsaltet vand, til de er møre. Hæld restvandet fra, og lad dem køle af.
- Steg Prosciutto di Parma-skiverne gyldne i ovnen ved 180 grader. Det tager ca. 10 minutter. Lad de stegte skiver køle af på et stykke køkkenrulle.
- Skræl aspargesene, og del dem i grove stykker. Kog stykkerne i letsaltet vand, og afkøl dem hurtigt.
- Bland de kogte byggryn med jordbær, mango, asparges og olivenolie. Smag til med salt, peber og citronsaft.

- Top med sprød Prosciutto di Parma oven på byggrynssalaten.

Tip: Denne salat kan serveres som en selvstændig ret, men passer også fint som tilbehør til en grillet bøf eller kylling.