

parhaat kaverit



Vihreää parsaa sitruuskastikkeessa

(alkupalaksi 4:lle)

2 viipaletta kokojyväleipää
1 valkosipulinkynsi
1 tl merisuolaa
1 tl tuoretta timjama
½ tl tuoretta rosmariinia
1 luomusitruuna (kuori ja mehu)
1 tl oliiviöljyä
nippu tankoparsaa (500 g)
50 g suolatonta voita
40 g parmesaaniraastetta

Leikkaa leipäviipaleista kuori pois ja laita kuutioitu leipä tehosekoittimeen valkosipulin, suolan, ja mausteiden kanssa. Pese sitruuna hyvin ja raasta kuorta varovasti niin, ettei mukaan tule kuoren valkoista osaa. Lisää sitruunan kuori ja öljy tehosekoittimeen. Anna koneen käydä kunnes leivästä ja muista aineista muodostuu tasainen massa.

Lämmitä uuni 200 asteeseen ja levitä leipäseos tasaisesti uunipellille leivinpaperin päälle. Paista kunnes leipäseos on kullankeltaista. Keitä tankoparsoja muutama minuutti ja kokeile piikillä tai haarukalla parsan tyvestä, että parsaa on kypsytetty riittävästi. Jäähdytä parsaa huuhtelemalla se kylmällä vedellä. Tee kastike kuumentamalla sitruunan mehu pannulla keskilämmöllä ja vatkaa sitten joukkoon kylmä voi. Poista pannu lämmöltä kun voi on sulanut.

Tee annokset valmiiksi asettamalla parsan ja päälle leipämurut ja parmesaaniraaste. Valuta päälle kastiketta ja tarjoile välittömästi.



KENDERMANNS CLASSIC RIESLING
Viini on väriltään kellertävä. Sen tuoksu on aromikas ja tyylikäs. Maku on kuiva ja keskitäyteläinen ja siitä löytyy miellyttävä yhdistelmä hapokkuutta ja hedelmäisyyttä.

Vmh 6,99 €, Alkon nro 007675



ALTIA
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18