

Prosciutto di Parmaan kiedottu broilerinfilee rapean juuripersiljan kera



Valokuva: Mats Dreyer

Ainekset (2 annosta)

Yksi suuri tai kaksi pientä broilerin rintapalaa

100 g lehmänmaidosta valmistettua kermaista juustoa (esim. Kvit Kjerringøy -kittijuustoa tai brie-juustoa)

1 dl hienonnettuja yrttejä (esim. rakuunaa, timjamia tai rosmariinia)

2 viipaletta Prosciutto di Parmaa

1 rkl voita

4 kpl juuripersiljaa

4 rkl oliiviöljyä

Suolaa ja pippuria

4 rkl crème fraîchea tai hapankermää

1 tl sitruunamehua

1 tl raastettua sitruunankuorta

Valmistusohje:

- Leikkaa pitkittäisviilto jokaisen rintafileen kylkeen. Täytä viillot juustoviipaleilla ja 2 rkl:lla tuoreita yrttejä.
- Kiedo Prosciutto di Parma -viipaleet broilerin rintafileen ympärille.
- Ruskista rintafileet voissa. Nosta fileet uuninkestävään vuokaan ja paista niitä uunissa 180 asteessa, kunnes niiden sisälämpötila on 63 astetta. Anna rintafileen levähtää 5 minuutin ajan.

- Kuori juuripersiljat ja leikkaa ne pitkittäin neljään osaan. Kääntele paloja oliiviöljyssä ja mausta suolalla ja pippurilla.
- Paista juuripersiljoita uunissa 180 asteessa, kunnes ne ovat rapeita ja kypsiä. Paistoaika on noin 30 minuuttia.
- Sekoita crème fraîche, sitruunamehu, sitruunankuori ja 4 rkl hienonnettuja yrttejä keskenään. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Leikkaa rintafileet sormen paksuisiksi viipaleiksi ja tarjoile ne rapean juuripersiljan sekä hapankermakastikkeen kera.