



Parsaa kermaisessa lohitaskussa

Sesonkiruokaa Alpron ruoanlaittovalmisteella

Valmistus

1. Pilko salottisipulit ja rouhi pippuri. Kuullota salottisipulit. Lisää valkoviini ja 2 rkl sitruunamehua. Anna kiehua kunnes neljännes nesteestä on jäljellä. Siivilöi kastike ja kerää neste kattilaan. Lisää Alpro ruoanlaittovalmiste ja anna kastikkeen kiehua hetken. Ota pois liedeltä ja lisää pala palalta 125 g kylmää margariinia. Älä kiehauta kastiketta uudestaan, sillä se juoksettuu. Hienonna kaikki yrtit ja kevätsipuli ja lisää kastikkeeseen. Mausta muskotilla, suolalla ja pippurilla. Pidä lämpimänä ennen tarjoilua.

2. Käytä parsakattilaa, jonka keittoveteen on lisätty suolaa ja kuumenna kiehumispisteeseen. Kuori parsat ja leikkaa tyven kova osa pois (1-3 cm). Keitä kunnes ovat pehmeitä mutta vielä napakoita (noin 15 min riippuen niiden paksuudesta). Ylikeittäminen tekee parsoista vetisiä. Ota pois vedestä ja valuta hyvin.

3. Pese perunat ja anna kiehua suolatussa vedessä kypsiksi. Kuivaa perunat talouspaperilla. Paista ne margariinissa paistinpannussa kullanuskeiksi.

4. Jaa parsat ja savustettu lohi neljälle lautaselle ja mausta pippurilla. Lisää perunat ja kastike. Koristele yrteillä.



4 annosta



30min



Ainesosat

- 700 g isoa tuoretta valkoista parsaa (20 kpl)
- 4 siivua (+/- 150 g) savustettua lohta
- 400 g (uusia) perunoita
- 125 g margariinia
- 125 ml Alpro Ruoka ruoanlaittovalmistetta
- 2 salottisipulia
- 125 ml valkoviiniä
- Tuoreita yrtejä: pari persiljanversoa, kirveliä ja tilliä, 2 kevätsipulin vartta
- Muskottia
- Rouhittua valkopippuria
- Suolaa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Soijavalmiste

