

PERSILJA

Kähäräpersilja (*Petroselinum crispum* var. *crispum*) ja silopersilja (*Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*) ovat monipuolisia yrttejä. Maultaan persilja on raikas. Persiljan eri versioita käytetään ruoanlaitossa ympäri maailman.

Gremolata on italialainen persiljakastike, jota syödään perinteisesti liharuokien kanssa. Se sopii loistavasti myös vuohenjuuston kaveriksi raikkaaseen salaattiin.

Voit tehdä gremolatan myös monitoimikoneella, jossa hienonnat ensin tuoreet raaka-aineet ja suolan, sekä lopuksi lisäät oliiviöljyn.

Gremolata- vuohenjuustosalaatti

4 hengelle, 30-40 min

- 2 ruukkua kähärä- tai silopersiljaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 sitruunan kuoret
- 1 sitruunan mehut
- 1,25 dl ekstra-neitsytoliiviöljyä
- 0,5 tl suolaa
- 500 g vihreää tankoparsaa
- nippu retiisejä (noin 150g)
- 500 g perunoita
- 300 g pehmeää vuohenjuustoa
- 1 tl suolaa perunoiden ja parsan keitinveeten



1. Keitä puhdistettuja perunoita kuorineen suolatussa vedessä noin 15 minuuttia.

2. Raasta sitruunankuoret ja pilko persilja, valkosipulinkynsi sekä kuorenpalat hienoksi silpuksi. Yhdistä kaikki kulhoon ja lisää öljy, sitruunanmehu sekä suola.

3. Laita parsoille jäävesiastia lieden viereen valmiiksi ja keitä niitä suolatussa vedessä noin kaksi minuuttia. Siirrä kattilasta parsat suoraan jääveeten, jotta kaunis vihreä sävy säilyy kirkkaana.

4. Irrota retiisit varsista, puhdista ja pilko puoliksi.

5. Sekoita vuohenjuusto notkeaksi kulhossa ja lisää joko pursotinpussiin tai lusikoi suoraan valmiin annoksen päälle pieninä nokareina

6. Jaa kasvikset lautasille, lusikoi reilusti persiljagremolataa päälle ja lisää lopuksi vuohenjuusto.

7. Tarjoile sellaisenaan tai rapean leivän kanssa.



HELSINKI | MALMI

