

Klassikoilla kevään lounaspöytiin

Suomen Kokkimaajoukkueen johtaja Katja Tuomainen ideoi näyttävän, mutta yksinkertaisen lounasannoksen parsaa, uppomunaa ja hollandaisekastiketta. GN-vuokaan Katja valmisti herkullisen Vuohenjuustokukkakaaligratiinin.

Täydellisesti onnistunut uppomuna kruunaa keväisen parsan annoksen.

"Samettisen pehmeä hollandaisekastike on parsan paras kaveri."

Parsakausi
alkaa
taas!

Parsaa, uppomuna ja hollandaise- kastiketta

4 henkilölle

500 g vihreää parsaa

HOLLANDAISE

150 g voita
3 kpl keltuaisia
20 g vettä
20 g sitruunamehua
5 g suolaa

UPPOMUNA

4 kpl kananmunia
1000 g vettä
50 g etikkaa

Aloita leikkaamalla parsoista tyvet pois noin 1-1,5 cm alueelta. Pese parsat huolellisesti tai kuori, jos kuori on paksua.

Laita vesi kiehumään. Kun vesi kiehuu, lisää parsat veteen ja keitä n. 5 minuuttia tai kunnes kypsiä. Nosta tämän jälkeen sivuun, lisää suola, mustapippuri ja ripaus voita ja odota hollandaisekastikkeen valmistumista.

Valmista hollandaisekastike sulattamalla voi kasarissa, kuitenkin niin, että voi ei ruskistu. Erottele kananmunan keltuaiset kulhoon ja vatkaa. Kaada sulatettu voi ohuena nauhana keltuaisten joukkoon samalla vatkat. Kun kastike on paksua, lisää suola sekä sitruunamehu.

Valmista uppomuna kuumentamalla vesi ja etikkaa. Kun vesi poreilee, tee veteen pyörivä liike esim. isoa lusikkaa apuna käyttäen. Lisää pyörteeseen kananmuna varovasti ja kypsennä noin 1 minuutin ajan. Nosta paperin päälle ja mausta suolalla.

Vinkki! Hollandaisekastike kannattaa valmistaa ajan kanssa miedolla lämmöllä ja jatkuvasti sekoittaen.

Vinkki! Kananmunat uppomuniin kannattaa rikkoa yksitellen pieniin kulhoihin ja keittää pyörivässä vedessä yksi kerrallaan.