

Paahdettu munakoisosalaatti

Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Kasvikset

Paahdettu munakoisosalaatti

- 2 munakoisoa
- 2 tomaattia
- 100 g luomufetaa
- 0.5 dl tuoretta timjama
- 0.5 dl sileälehtistä persiljaa
- 1 tl himalajansuolaa
- 2 rkl yrttiöljyä
- 2 rkl valkosipuliöljyä



Yrttiöljy

- 1 dl oliiviöljyä
- 1 rosmariinin oksa
- 0.5 dl tuoretta timjama

Valkosipuliöljy

- 2 dl oliiviöljyä
- 6 valkosipulinkynttä

Resepti työvaiheittain

Kuori ja murskaa valkosipulin kynnet veitsen lappeella. Pistä kattilaan öljyn kanssa ja anna muhia matalassa lämpötilassa 20 minuuttia. Siivilöi ja anna jäähtyä.

Käytä tuoreita yrttejä kiehuvaan veteen parinkymmenen sekunnin ajan, jotta ne hieman pehmenevät ja niiden aromaattiset öljyt 'heräävät henkiin'. Kuivaa pyyhkeellä ja aja hienoksi oliiviöljyn kanssa. Anna maustua puolisen tuntia ja siivilöi.

Paahda munakoisoja uunissa 250 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, kunnes munakoisot ovat hieman pehmenneet ja niiden kuori muuttuu kurttuiseksi ja tummenee entisestään. Pyöräytä munakoisoja paistamisen puolivälissä. Halkaise munakoisot, mutta jätä se kannastaan kiinni niin, että voit avata munakoison hieman kuin kirjan tapaan. Tee munakoisojen lihaan ristiviillot ja asettele lautasille. Mausta suolalla.

Pilko tomaatit neljään osaan ja poista siemenet. Kuutioi ne ja nostele munakoisojen päälle. Murena feta munakoisojen päälle ja hienonna vielä päälle tuoreet yrtit. Viimeistele annokset maustetuilla öljyillä ja tarjoile heti.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: kyllä

Ohjelmasta

Kapinakokki Santeri
Hämäläinen

**Reseptin luoja:**

Santeri Hämäläinen