

Pyhäinpäivän alkupala: Maa- artisokkakeitto ja parmankinkkua

Ainekset

600 g maa-artisokkia
1 keltainen sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 dl kuohukermaa
3 dl maitoa
4 dl vettä
½ sitruunan mehu
4 siivua parmankinkkua
suolaa
mustapippuria
voita paistamiseen

Ohjeet

1. Aloita parmankinkkusiivuista. Levitä ne leivinpaperin päälle pellille ja paista 150 asteisessa uunissa noin 5 – 10 min. Niistä pitäisi tulla rapeita muttei palaneita. Anna jäähtyä ja pieni palat hieman pienemmiksi.
2. Kuori ja lohko maa-artisokat.
3. Hienonna sipuli ja valkosipulin kynnet. Sulata voi kattilassa ja lisää hienonnetut sipulit sekä maa-artisokkapalat. Anna kuullottua hetki. Lisää kerma, maito, vesi ja sitruunamehu. Anna kiehua rauhallisesti n 20 min.
4. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Mausta suolalla ja pippurilla. Koristele parmankinkkupaloilla.

Viinisuositus

Zenato Lugana Riserva

Garda-järven maisemista kotoisin oleva Trebbiano di Lugana- lajike tuottaa mineraalista, aavistuksen kermaista ja hedelmäistä viiniä. Usein nuorena juotavana lajikkeen huipentuma on pitkään kypsytetty, tammitettu Sergio Zenato Lugana Riserva. Väriltään kullankeltaisen viinin aromeista löytyy trooppista hedelmää, keltaista luumua, mineraalisuutta ja vaniljaisuuttakin. Taivaallinen pari maa-artisokalle! 35,49 €/0.75l