



# Vihreää parsaa ja munasalaattia

## Salaatti ainekset:

$\frac{1}{2}$  helmisipulia hienoksi leikattuna  
5 kananmunaa  
1 dl majoneesia  
2 rkl tuoretta hienonnettua persiljaa  
1 rkl sinappia  
2 rkl sitruunamehua  
2 tl suolaa  
4 rkl valkosipulikrutonkeja  
jauhettua mustapippuria

## Valmistus:

1. Keitä munat kypsiksi, kuori ja kuutioi ne veitsellä tai munaleikkurilla.
2. Sekoita kaikki ainekset keskenään, paitsi leipäkrutongit.
3. Anna vetäytyä puoli tuntia ennen tarjoilua jääkaapissa, lisää leipäkrutongit vasta hetki ennen tarjoilua.

## Parsa- ainekset:

2 punttia vihreää parsaa (1 kg)  
Vettä keittämiseen.

## **Haudutusliemi:**

6 rkl voita  
3 rkl soijaa  
8 rkl SAM Luomuhunajaa  
2 valkosipulinkynttä  
4 rkl vettä

## **Valmistus:**

1. Kuori parsat kevyesti ja kiehauta suolavedessä 2 minuuttia.
2. Huuhto kylmällä vedellä ja valuta.
3. Kuumenna paistinpannu; lisää kaikki ainekset ja kiehauta.
4. Lisää parsat ja kääntele niitä liemessä. Hauduta pari minuuttia ja nosta lautaselle.
5. Annostele munasalaatti lautaselle parsojen viereen ja koristele.