

Parsapiirakka

Parsa

Keväisten kutsujen sesonkiherkku on tuore parsa.

Ruokaparsa (*Asparagus officinalis*) on vihannes, josta käytetään hyödyksi nuoret oraat. Parsa mainitaan jo maailman vanhimmassa keittokirjassa, 200-luvun teoksessa *De re coquinaria*.

Sadassa grammassa parsaa on vain 26 kcal/100 g. Parsa on erinomainen foolihapon lähde, sillä jo muutamasta varresta saa yli puolet päivän tarpeesta. Parsassa on myös runsaasti kaliumia ja ravintokuitua.

Parsa on herkullista yksinkertaisestikin valmistettuna; keitettynä ja voisulalla mehevöitettynä. Paras lopputulos saavutetaan keittämällä parsa nipuksi sidottuna, jolloin kovemmat tyviosat keittyvät kiehuvaan veteen ja nuppuosat kypsyvät höyryssä.

Kevätjuhlien tarjoilupöydässä tämä sesonkiherkku kannattaa muistaa. Parsa pääsee upeasti esille piirakassa, johon väriä tuovat myös aurinkokuivatut tomaatit.

Näin valmistat

Vuoalliseen parsapiirakkaa tarvitset

pohjaan:

150 g voita tai margariinia

4 dl vehnä jauhoja

1/2 dl juustoraastetta

1/2 dl vettä

täytteeksi:

1 kg vihreää tuoretta parsaa

tai

1 tlk säilöttyjä parsatankoja

2 dl maitoa

2 kananmunaa

100g tuorejuustoa (esim. mustapippuri-tilli)

aurinkokuivatut tomaatit

riippaus suolaa, sokeria, mustapippuria ja sitruunamehua

1. Rasva, juustoraaste ja jauhot nypitään muruseokseksi. Lisätään vesi ja sekoitetaan. Laita taikina jääkaappiin täytteen valmistuksen ajaksi.
2. Kuori parsat ja keitä muutama minuutti suolalla, sokerilla ja sitruunamehulla maustetussa vedessä. Kaada parsat lävikköön.
3. Voitele piirakkavuoka ja painele taikina vuoan pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 10 minuuttia 200 asteessa.