



Syyskuun salaatti

Aineet: 1 ruukkusalaatti, lollo rosso tai jääsalaatti
2 lehtiselleriä
1 pieni kukkakaali
2 omenaa
2 tl sitruunamehua
muutama kirsikkatomaatti
Kastike:
1/2 dl kylmäpuristettua rypsiöljyä
1 rkl omenaviinietikkaa tai hunaja-omenaviinietikkaa
riipaus rouhittua mustapippuria

Valmistus: Huuhtelee salaatinlehdet tarvittaessa ja asettele kokonaisina laakean tarjoiluvadin reunoille. Huuhtelee ja pilko kasvikset, asettele ne tarjoiluvadin keskelle. Jos käytät omenoita, niitä ei tarvitse kuoria.
Purista omenanpaloille hiukan sitruunaa, jotta ne eivät tummu.
Sekoita kastike ja kaada salaatille. Voit tarjota salaatin myös ilman kastiketta, sitruunamehukin riittää mausteeksi. Voit myös pilkkoa salaatin mausteeksi tuoreita yrttejä, esimerkiksi persiljaa ja timjamia, jos tarjoat salaatin liharuoan lisukkeena, tai tilliä ja sitruunamelissaa, jos se tarjoillaan kalan kanssa.

www.superkokki.com