



## Israelin vihannessalaatti

Aineet: 2 kurkkua (pieniä suomalaisia kurkkuja riittää yksi pieni)  
1 paprika  
4 retiisiä  
2 vihreää sipulia  
1/2 kerää salaattia  
2 porkkanaa  
2 keskikokoista tomaattia  
1 rkl hienonnettua persiljaa  
2 rkl oliiviöljyä  
1 rkl sitruunamehua  
1 tl suolaa  
1/4 tl pippuria

Valmistus: Pese ja kuori vihannekset sekä leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Sekoita kulhossa ja mausta. Tarjoa heti. Israelin salaatin voi tehdä saatavilla olevista vihanneksista, esim. kurkusta, tomaatista, salaatista ja sipulista. Israelilaiseksi salaatin tekevät mausteet, öljy, sitruunamehu, suola ja pippuri. Mausteena voi käyttää myös tuoreita mintunlehtiä tai basilikaa.