



## Papusalaatti

- Aineet: n.2 dl ruskeita tai kidneypapuja  
pala kiinan- tai keräkaalia  
1/2 paprikaa tai 1 tomaatti  
hiukan purjo- tai sipulisiilppua  
(sitruunamehua, viinietikkaa tai hiukan kevytsalaattikastiketta)
- Valmistus: Pilko vihannekset, sekoita papujen kanssa, mausta tarvittaessa tilkalla sitruunamehua, viinietikkaa tai jotain kevyttä salaattikastiketta. Suolaliemessä keitetyt pavut maistuvat hyviltä varsinkin tuoreeltaan, eivätkä välttämättä kaipaa raikkaiden vihannesten lisäksi muuta seuraa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)