



## Kaali-porkkanasalaatti

Aineet: 1/2 kg puna- tai valkokaalia

2-3 porkkanaa

1-2 sipulia

Liemi:

1 1/2 dl väkiviinaetikkaa

1 1/2 dl vettä

1 1/2 dl sokeria

1-1 1/2 tl suolaa

1/2 dl öljyä

1 tl viherpippuria

1 rkl tuoretta hienonnettua timjamia tai 2 tl kuivattua yrttimaustesekoitusta

Valmistus: Leikkaa tai raasta kaali suikaleiksi. Raasta porkkanat karkealla terällä. Leikkaa sipulit kahteen osaan ja siitä edelleen viipaleiksi.

Mittaa kaikki liemen aineet kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää kasvikset ja sekoita kunnes seos kiehuu uudelleen. Sulje liesi ja anna kiehua kannen alla jälkilämmöllä 2-3 minuuttia. Nosta kattila liedeltä ja jätä seos kannen alle jäähtymään.

Pane salaatti liemineen sopivan kokoisiin purkkeihin. Tarjoa liha- ja kalaruokien lisäkkeenä.