



Mintunmakuinen omena-kaalisalaatti

Aineet: 4-5 makeaa omenaa
n. 1 l suikaloitua valkokaalia
1 pieni sipuli
1 sitruunan mehu tai 1/2 - 3/4 dl hunaja-omenaviinietikkaa
12 rkl sokeria
n. 1/4 tl suolaa
ripaus valkopippuria
1/2 dl silputtua tuoretta minttua

Valmistus: Leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi ja kaali mahdollisimman hienoiksi suikaleiksi. Silppua sipuli.

Pane omenakuutiot, kaalisuikaleet ja sipulisilppu suureen kulhoon.

Mittaa joukkoon loput aineet.

Sekoita käsin salaattiaineet keskenään, silloin ne maustuvat ja mehustuvat tasaisesti.

Anna maustua mielellään 12 tuntia ennen tarjoilua jääkaapissa. Siirrä tarjoiluastiaan.

Salaatti säilyy tiiviissä säilytysastiassa kylmässä ja maku vain

paranee säilytyksen aikana.