Lehtiselleri-katkarapusalaatti

Aineet:
3-4 lehtisellerin vartta
200 g pakastettuja, perattuja katkarapuja
2 rkl öljyä
Mausteliemi:
2-3 dl makeahkoa valkoviiniä tai laimennettua sitruunamehua
2-3 rkl soijakastiketta
ripaus suolaa
2 tl sokeria

Valmistus:
Leikkaa lehtisellerin varret pituussuunnassa kapeiksi suikaleiksi ja sitten tasakokoisiksi paloiksi.

Sulata katkaravut. Pane tikkumaiset lehtiselle, paprikasuikaleet ja sulaneet katkaravut mausteliemeen, jossa on soijakastiketta, valkoviiniä, suolaa ja sokeria. Anna ainesten maustua liemessä puolisen tuntia.

Kuumenna padassa tai pannussa öljyä. Pane valutetut kasvikset ja katkaravut öljyyn ja anna niiden kiehua koko ajan sekoittaen 1-2 minuutin verran. Lisää marinointilientä kostukkeeksi. Sekoita ja anna ainesten kiehua vielä 1-2 minuuttia.

Kastiketta ei saa olla kovin paljon, vain sen verran, että kasvikset ja ravut ovat kosteahkoja tarjolle tuotaessa.