



Raakatattisalaatti

Aineet: n. 1/2 l tuoreita, virheettömiä, kiinteitä herkkutatteja
kesäsipuli varsineen tai pätkä purjosipulia
tai pari rkl hienonnettua ruhosipulia
suolaa
rouhittua valko- tai mustapippuria
(persilja- tai tillisilppua)
Kastike
3 rkl viinietikkaa tai sitruunamehua
5 rkl ruokaöljyä

Valmistus: Puhdista sienet ja leikkaa ne tasakokoisiksi suikaleiksi. Silppua joukkoon sipuli tai leikkaa purjo ohuiksi renkaiksi. Sekoita ja mausta seos suolalla ja karkeaksi rouhitulla pippurilla.
(Lisää tilli- tai persiljasilppu, jos niitä käytät.)
Lisää mukaan viinietikkaa tai sitruunamehua sekä ruokaöljyä.
Sekoita lusikalla ja haarukalla.
Maistele ja lisää suolaa, etikkaa tai sitruunamehua tarvittaessa.
Peitä salaatti kelmulla ja seisota kylmässä puolisen tuntia ennen tarjoamista. Tarjoa alkuruokana tai iltapalana paahdetun ruis- tai ranskanleivän kanssa.