



Raitarosolli

Aineet: 400 g punajuuria
400 g porkkanoita
200 g perunoita
1 iso omena
200 g maustekurkkua
100 g sipulia
2 keitettyä kananmunaa
noin 1 1/2 tl suolaa
Kastike
1 1/2 dl vettä
1/2 dl väkiviinaetikkaa
1/2 tl sokeria
riipaus suolaa

Valmistus: Pese juurekset harjalla ja keitä kukin omassa kattilassaan suolalla maustetussa vedessä juuri ja juuri kypsiksi. Punajuuret kypsyvät samassa ajassa kuin samankokoinen peruna, joten pane kattilaan yksi suurimman punajuuren kokoinen peruna. Kun se on kypsä, ovat punajuuretkin kypsiä. Jätä porkkanat melko rapeiksi ja huuhto ne kylmällä vedellä heti keittämisen jälkeen. Silloin kypsyminen lakkaa, eikä porkkanoista tule liian pehmeitä. Kuori juurekset vasta hyvin jäähtyneinä, leikkaa viipaleiksi ja sitten ohuiksi suikaleiksi. Mausta juurekset suolalla.

Suikaloi kurkku ja hienonna sipuli. Kuori ja suikaloi omena. Kaada omenoille tilkka laimennettua etikkaa, jotta omena ei tummu. Lado ainekset suorakaiteen muotoiseen laakeaan vuokaan pitkinä raitoina. Hienonna kananmunat ja levitä rosollin päälle vasta juuri ennen ateriala. Pidä rosolli kylmässä. Laimenna ja mausta väkiviinaetikka kastikkeeksi ja kaada kannuun. Tarjoa rosollia sillin, suolakalojen ja vaikkapa vasikanhyytelön kanssa. Rosollia otetaan vadin päästä, jolloin ainekset sekoittuvat keskenään, ja maustetaan lautasella etikkaliemellä.