



Juusto-savulohisalaatti

Aineet: Kastike:
 1/2 dl sitruunamehua
 2 tl sokeria
 1/2 tl rouhittua mustapippuria
 1/4 tl suolaa
 1-2 valkosipulin kynttä
 1 dl oliiviöljyä
Salaattiainekset:
 1 pienehkö sipuli
 200 g tuoreita herkkusieniä
 200 g sini-, puna- tai mustaleimaista emmentalia
 n. 150 g viipaloitua kylmäsavukirjolohta
 1 nippu retiisejä
 1 kerä salaattia

Valmistus: Valmista ensin kastike sekoittamalla ainekset, noin pari tuntia ennen salaatin valmistusta. Leikkaa sipuli ohuiksi viipaleiksi. Pane ne marinoitumaan kastikkeeseen. Valuta sipulirenkaat parin tunnin päästä ja ota kastike talteen. Viipaloi herkkusienet, suikaloi juusto ja kylmäsavukirjolohiviipaleet. Viipaloi retiisit ja revi salaatti. Asettele ainekset salaattivadille ja kaada kastike salaatille juuri ennen tarjoilua.