



Mehevä punakaali-sipulisalaatti

Aineet: 500-600 g punakaalia
½ dl öljyä
3-4 punasipulia
½-1 dl seesaminsiemeniä
½ dl hunaja-omenaviinietikkaa
½ dl fariinisokeria
2 tl sinappia
1 tl sitruunapippuria
½ tl aromisuolaa

Valmistus: 1. Suikaloi punakaali. Kuumenna öljy padassa ja anna punakaalin kuumentua noin 3-4 minuuttia koko ajan sekoittaen, kaalin ei tarvitse kypsyä vain kuumentua. Ota pata pois liedeltä.

2. Lisää kuumen kaalin joukkoon ohuiksi viipaleiksi leikatut punasipulit, seesamin siemenet sekä muut salaatin aineet.

3. Anna salaatin maustua ja jäähtyä kannen alla.

4. Siirrä salaatti tarjoiluastiaan ja tarjoa kylmänä.

www.superkokki.com