



Som tal -salaatti

Aineet: 1 kkp hienoksi pilkottua kaalia (ohuet, kapeat suikaleet)
2 pientä tomaattia leikattuina lohkoiksi
1/2 kkp porkkanaraastetta
(1 rkl kuivattuja katkarapuja)
1 valkosipulin kynsi hienonnettuna
1 rkl fariinisokeria
2 rkl sitruunamehua
1-3 pientä chilippurin palkoa tai chilippurijauhetta
aromisuolaa
1 rkl hienonnettua pähkinää

Valmistus: Paloittele aineet. Jos käytössäsi on isokokoinen huhmari, voit tehdä salaatin siinä. Voit myös käyttää puista perunasurvinta ja astiaa, jossa on hyvä survoa salaatti. Pane valkosipuli, chilippuri, pähkinät, katkaravut ja fariinisokeri astiaan. Survo ne sekaisin. Lisää tomaatti, kaali - ja porkkanaraasteet ja survo kasvikset meheväksi salaatiksi. Mausta sitruunamehulla ja aromisuolalla. Tarkista maku.

Lisää tarjoilulautaselle leikattuja pavunpalkoja ja kaalisuikaleita.

Salaatin voi tehdä myös porkkanaraasteesta, tomaatista, fariinisokerista, pähkinöistä ja sitruunamehusta edellä mainitulla tavalla.