



Merellinen salaatti

Aineet: 1 Lollo Rosso salaatti tai rapea keräsalaatti.
2 pientä sipulia tai pala purjoa 2 dl herneitä
100-150 g katkarapuja
300 g savusiikaa tai muuta savukalaa

Kastike:

2 pehmeähköä tomaattia
1-2 valkosipulin kynttä
2 rkl sitruunamehua
1 rkl fariinisokeria
noin 1 tl sitruunapippuria
3/4 dl öljyä
noin ½ dl silputtua tilliä

Valmistus: 1. Revi huuhdotut ja valutetut salaatinlehdet pienemmiksi osiksi. Levitä ne laakeahkon tarjoiluastian pohjalle ja reunoille. Jos käytät keräsalaattia leikkaa se viipaleiksi.
2. Leikkaa kurkku suikaleiksi, sipulit ohuiksi renkaiksi ja savukala viipaleiksi.
3. Aseta salaatin aineet omiin ryhmiinsä salaattipedin päälle.
4. Kastikkeen valmistus käy parhaiten sauvasekoittimella. Leikkaa tomaatit lohkoiksi ja kuori valkosipulin kynnet.
5. Lisää valmistusastiaan myös sitruunamehu, fariinisokeri ja sitruunapippuri. Hienonna seos sauvasekoittimella. Seoksesta tulee täysin tasaista, myös tomaattien kuoret hienontuvat täysin.
6. Lisää joukkoon öljy ja sekoita vielä hetki. Lisää kastikkeen joukkoon viimeksi hienonnettu tilli. Tarjoa kastike erikseen vaikka pienessä kannussa.