



Itämainen kaali-porkkanasalaatti

Aineet: n. 1 l suikaloitua kurttu- tai valkokaalia
2 porkkanaa
Kastike:
1 dl öljyä
1 sitruunan mehu tai 2 rkl omenaviinietikkaa
1 rkl hunajaa tai siirappia
1 tl soijakastiketta
n. ½ tl currya
ripaus valkopippuria

Valmistus: Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Raasta porkkanat karkealla terällä

Hauduta kasviksia padassa miedolla lämmöllä ilman rasvaa koko ajan sekoittaen 2-3 minuuttia. Anna jäähtyä.

Sekoita kastikkeen aineet keskenään. Yhdistä salaatti ja kastike. Anna salaatin maustua kylmässä puolisen tuntia ennen tarjoilua.