



## Eeva-tädin kaalisalaatti

Aineet: 1 kpl Keräkaalia  
1 kpl Paprikaa  
1 kpl Sipulia  
1,75 dl Sokeria  
1,75 dl Valkoviinietikkaa  
1 dl Rypsiöljyä  
1 tl Suolaa  
1 tl Sellerisuolaa  
1 tl Vaaleaa siirappia  
Mustapippuria

Valmistus: 1. Raasta keräkaali. Kuutioi paprika pieniksi kuutioiksi ja silppua sipuli hienoksi.  
2. Pane kasvikset kulhoon, sekoita ja ripottele sokeri päälle.  
3. Pane kaikki liemen ainekset kattilaan, sekoita, kuumenna ja keitä noin 3 minuuttia.  
4. Kaada kiehuva liemi kaaliraasteen päälle.  
5. Peitä ja anna maustua kylmässä ainakin vuorokausi ennen tölkitystä.  
Salaatti säilyy hyvin jääkaapissa muutaman viikonkin.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)