



Kesäkurpitsa-porkkanasalaatti

Aineet: 1/2 kesäkurpitsa
2 porkkanaa
suolaa
1/2 dl oliiviöljyä
viherpippureita rouhittuna
valkosipulin kynsi murskattuna
1 sipuli
100 fetajuustoa
hiukan sitruunamehua
1 ruukku tammenlehväsalaattia

Valmistus: Pese kesäkurpitsa ja puolita se, leikkaa puolikas juustohöylällä ohuiksi viipaleiksi. Kuori porkkanat ja leikkaa ne kuorimaveitsellä viipaleiksi. Ripottele hiukan suolaa pinnalle ja anna mehustua huoneenlämmössä 20 minuuttia. Valuta neste pois, lisää oliiviöljy, viherpippurit, valkosipuli ja sitruunamehu. Sekoita. Lisää silputtu sipuli ja murennettu fetajuusto.
Tarjoa sellaisenaan tai leikkaa joukkoon tammenlehväsalaattia.

www.superkokki.com