



Juhlava juuressalaatti

Aineet: 6 dl vettä
½ - 1 tl suolaa
2 tl sokeria
½ - 1 tl sitruunapippuria
3-4 porkkanaa
1 palsternakka
pala juuriselleriä
1 pieni purjo
1-2 valkosipulin kynttä
1 dl hillosipuleita
1 dl pieniä punaisia paprikakuutioita
Hyytelöliemi:
kasvisten keitinliemi
8 liivatelehteä
1-2 rkl sitruunamehua
suolaa, sitruunapippuria
Kastike:
2 dl ranskan kermaa
1 tl yrttistä pippuriseosta
1 tl sokeria
riipaus suolaa
1 rkl hienonnettua persiljaa
1 rkl sitruunamehua

Valmistus: Raasta porkkanat, palsternakka ja selleri esim. monitoimikoneen karkeammalla terällä. Leikkaa purjo viipaleiksi ja valkosipulin kynnet hienoksi silpuksi.

Keitä kasviksia suolalla, sokerilla ja sitruunapippurilla maustetussa vedessä noin 5 minuuttia.

Nostele kasvikset esim. rengasvuokaan. Jätä keitinliemi kattilaan.

Kaada vuokaan myös hillosipulit ja paprikakuutiot. Sekoita haarukalla, että aineet tulevat tasaisesti vuokaan.

Liuota liotetut liivatelehdet kuuman kasvisliemen joukkoon. Tarkista liemen maku ja lisää tarvittaessa mausteita.

Kaada liemi vuokaan kasvisten päälle ja anna hyytyä kylmässä muutamia tunteja tai seuraavaan päivään.

Kumoa salaatti tarjoiluvadille kastamalla vuoka hetkeksi kuumaan veteen.

Sekoita ranskan kerman joukkoon kaikki muut aineet. Tarjoa salaatin kanssa.