



## Marinoitua punajuurta ja limekastiketta

Aineet: 4-6 punajuurta  
3/4 dl puristettua limehedelmän mehua tai limemehutiivistettä  
1/2 dl ruokaöljyä  
1/2 dl punajuurien keitinlientä  
1 ruukku (kaneli)basilikkaa  
100 - 200 g mozzarellaa tai muuta pehmeää juustoa

Valmistus: Pese punajuuret huolellisesti. Keitä punajuuret kypsiksi ja jäähdytä ne keitinliemessään.  
Kuori punajuuret ja leikkaa ne 1 mm viipaleiksi. Yhdistä marinadin aineet ja marinoi punajuuriviipaleita vähintään tunnin ajan. Tarjoa laakealla tarjoiluvadilla basilikanlehtien ja tuorejuuston kanssa.  
Halutessasi voit koristella annoksen vielä vaahdotetusta kermasta ja limettimehusta tehdyllä kastikkeella.  
Kastike maustetaan hivenellä suolaa ja jauhetulla valkopippurilla.

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