



Hunajainen sipuli-kaalisalaatti

- Aineet:
- 1 nippu varhaissipuleita varsineen
 - 1 rasia (200 g) herkkusieniä
 - noin 1 l varhaiskaalia suikaloituna
- Kastike:
- 2-3 rkl omenaviinietikkaa
 - 2 rkl hunajaa
 - 2 tl soijakastiketta
 - 1 valkosipulinkynsi
 - ½ dl öljyä
 - ½ rkl tuoretta hienonnettua timjamia tai ½ tl kuivattua timjamia
 - 1/4 tl rouhittua mustapippuria
- Valmistus:
- Leikkaa sipulit varsineen ohuiksi viipaleiksi. Viipaloi myös herkkusienet.
- Sekoita omenaviinietikan joukkoon juokseva hunaja, soijakastike, puserrettu valkosipulinkynsi ja öljy.
- Mausta kastike timjamilla ja mustapippurilla.
- Sekoita salaatin aineet ja kastike keskenään.
- Anna maustua kylmässä vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua.