



Japanilainen kiinankaalisalaatti

Aineet: n. 200 g kiinankaalia
7 dl vettä
0,5 dl suolaa
Kastike:
2 rkl seesaminsiemenöljyä
2 rkl valkoviinietikkaa
2-3 rkl soijakastiketta
1-2 rkl sokeria
Pinnalle:
seesaminsiemeniä

Valmistus: Leikkaa kiinankaali leveiksi suikaleiksi. Kiehauta vesi ja mausta suolalla. Lisää kaali kiehuvaan veteen. Anna kiehua minuutin ajan. Kaada vesi pois ja huuhtelee kaali suikaleet kylmällä vedellä kypsymisen pysäyttämiseksi.

Sekoita kastikkeen ainekset kulhossa. Kääntelee kiinankaalisuikaleita kastikkeessa. Koristele seesaminsiemenillä.

Laita hetkeksi jääkaappiin maustumaan. Tarjoa liha- tai kalaruokien lisäkkeenä.