



## Kaalisalaatti

Aineet: 600 g keräkaalia  
2 tl sokeria  
riipaus suolaa  
Kastike:  
1 dl appelsiinimehua  
1/2 dl sitruunamehua  
3 rkl hunajaa  
3 puristettua valkosipulinkynttä  
1 tl mustapippuria  
1 dl öljyä  
nippu tuoretta rakuunaa tai 2 tl kuivattua rakuunaa

Valmistus: Vuole juustohöylällä kaali hienon hienoksi silpuksi ja pane silppu tasapohjaiseen kulhoon. ripota suolaa ja sokeria päälle. Nuiji kaalia hieman, jotta mehu irtoaa kaalista. Pane silppu kylmään odottelemaan.

Sekoita öljyä ja rakuunaa lukuun ottamatta kastikeaineet keskenään. Kaada öljy päälle ohuena norona koko ajan vispaten. Lisää lopuksi silputtu rakuuna. Jos yrtti on kuivattua, herättele se henkiin muutamalla tipalla sitruunamehua.

Sekoita kastike ja kaali keskenään ja pane salaatti hetkeksi kylmään paikkaan maustumaan.