



## Kolmen värin kesäsalaatti

Aineet: 1 pienehkö kukkakaali  
Keitinveeten:  
1 tl kurkumaa  
1 valkosipulin kynsi  
suolaa  
3-4 tomaattia  
pala purjoa  
1 ruukku jääsalaattia  
(kypsää broileria paloiteltuna)  
Kastike:  
1 dl öljyä  
½ dl sitruunamehua  
1 rkl viinietikkaa  
1-2 tl hunajaa  
1 valkosipulin kynsi  
1 ruukku tuoretta basilikaa  
1 tl inkivääriä  
1/4 tl mustapippuria  
ripaus suolaa

Valmistus: Irrottele kukkakaalin kukinnot ja keitä niitä kurkumalla, viipaloidulla valkosipulilla sekä suolalla maustetussa vedessä noin 5 minuuttia. Kurkuma värjää kukkakaalin kauniin keltaiseksi. Valuta lävikössä ja anna jäähtyä. Leikkaa tomaatit lohkoiksi ja purjo ohuiksi viipaleiksi. Revi jääsalaatti pienemmiksi osiksi. Mittaa kaikki kastikkeen aineet korkeahkoon kulhoon ja hienonna sauvasekoittimella tasaiseksi. Asettele salaatin aineet tarjoiluastiaan ja kaada päälle kastike.