



Marinoitu kasvissalaatti

Aineet: 1 nippu varhaisporkkanoita
½ nippua varhaissipulia
1 nippu retiisejä
1 rasia tuoreita herkkusieniä
Marinointiliemi:
½ dl öljyä
½ dl hunaja-omenaviinietikkaa
1 rkl hunajaa
10 tuoretta hienonnettua basilikanlehteä
muutama kierros mustapippuria myllystä
noin ½ tl aromisuolaa
Koristeeksi:
tuoreita basilikanlehtiä

Valmistus: Leikkaa porkkanat, sipulit, retiisit ja herkkusienet ohuiksi viipaleiksi.

Kypsennä porkkanaviipaleita 1 minuutti mikrossa tai liedellä 2 minuuttia pienessä vesitilkassa.

Sekoita öljyn joukkoon kaikki muut marinadin aineet.

Asettele kasvikset omiin ryhmiinsä vaille ja kaada päälle marinadi.

Anna maustua kylmässä 1-2 tuntia. Koristele salaatti ennen tarjoilua tuoreilla basilikanlehdillä.