



Porkkanalastusalaatti

Aineet: 2 nippua varhaisporkkanoita
1 ruukku tuoretta basilikaa
Kastike:
½ dl omenaviinietikkaa
1-1½ rkl hunajaa
muutama kierros mustapippuria myllystä
¾ dl öljyä

Valmistus: Leikkaa porkkanat pituussuunnassa perunankuorimisveitsellä lastuiksi, voit myös raastaa ne karkealla terällä.

Sekoita omenaviinietikan joukkoon juokseva hunaja. Lämmitä tarvittaessa hunaja mikroaaltouunissa juoksevaksi. Mausta mustapippurilla ja lisää joukkoon öljy.

Kaada kastike porkkanalastujen päälle ja sekoita kahdella haarukalla. Anna vetäytyä ennen tarjoilua viileässä 20-30 minuuttia tai kauemminkin.

Lisää juuri ennen tarjoilua salaatin joukkoon saksilla leikatut basilikanlehdet.

www.superkokki.com