



Punajuurisalaatti - Pancar salatasi

Aineet: 750 g punajuurta
runsas 1/2 dl oliiviöljyä
2 rkl punaviinietikkaa
2 valkosipulin kynttä hienonnettuna
suolaa ja pippuria

Valmistus: Punajuuret voidaan kypsentää kahdella tavalla, joko keittämällä tai uunissa paistamalla. Joidenkin kokkien mielestä uunissa kypsentäminen antaa punajuurille täyteläisen maun. Keittäminen: harjaa punajuuret puhtaiksi, mutta älä kuori niitä. Irrota punajuurista lehdet ja jätä 2 cm kantaa jäljelle, niin punajuuri ei värjää vettä. Pane juurekset kattilaan ja laita sen verran vettä, että ne peittyvät. Kiehauta, alenna lämpö keskilämmölle, jätä kansi raolleen ja keitä juurekset hiljalleen kypsiksi, 20-30 minuuttia. Valuta punajuurista keitinvesi ja lisää kattilaan hieman kylmää vettä, niin juurekset jäähtyvät. Kuori ja viipaloi punajuuret hieman jäähtyneinä tai leikkaa ne neljäksi lohkoksi koosta riippuen. Uunissa kypsentäminen: kuumenna uuni 180 asteeseen. Esikäsittele punajuuret kuten keitetessä ja siirrä ne uunivuokaan. Kaada vuoka pohjalle noin 2 1/2 cm vettä. Peitä vuoka foliolla ja paista punajuuret kypsiksi, noin 1 tunti. Ota vuoka uunista, anna juuresten jäähtyä hieman, kuori ja viipaloi ne tai leikkaa neljään osaan koosta riippuen. Siirrä punajuuret tarjoilukulhoon. Vatkaa pienessä kulhossa öljy, viinietikka, valkosipuli sekä suolaa ja pippuria maun mukaan. Kaada kastike punajuurien päälle ja sekoita. Tarjoa huoneenlämpöisenä.