



Juusto savumakkarasalaatti

Aineet: 2 pientä kuorittua ja kuutioitua tomaattia, joista on poistettu siemenet
1 pieni ruohosipulinippu hienoksi silputtuna
4 salottisipulia ohuiksi viipaleiksi leikattuna
2 ruokalusikallista hyvälaatua valkoviinietikkaa
1 ½ dl maapähkinäöljyä
suolaa
250 g savumakkaraa
250 g gruyère-juustoa
1 pieni jääsalaattikerä huuhdottuna ja kuivattuna
tuoretta jauhettua mustapippuria

Valmistus: Sekoita pienessä kulhossa tomaatit, ruohosipulit, salottisipulit, valkoviinietikka ja maapähkinäöljy kastikkeeksi. Mausta suolalla.

Kuori ja viipaloi makkarat. Aseta viipaleet kulhoon ja kaada päälle noin kolmannes kastikkeesta.

Leikkaa jääkaappikylmä juusto ohuiksi, ranskanperunan kokoisiksi suikaleiksi. Laita suikaleet toiseen kulhoon ja kaada päälle toinen kolmannes kastiketta.

Leikkaa jäävuorisalaatti pieniksi paloiksi ja kaada sekaan loput kastikkeesta.

Jaa jäävuorisalaatti neljälle suurelle lautaselle ja asettele makkaraviipaleet kehän muotoon kunkin annoksen päälle. Ripottele juustosuikelet makkaroiden päälle ja mausta runsaalla pippurilla. Tarjoile maalaisleivän ja valkoviinin kera.