



Som tam -salaatti

Aineet: 1 kkp hienoksi pilkottua kaalia (ohuet, kapeat suikaleet)
2 pientä tomaattia leikattuina lohkoiksi
1/2 kkp porkkanaraastetta
(1 rkl kuivattuja katkarapuja)
1 valkosipulin kynsi hienonnettuna
1 rkl fariinisokeria
2 rkl sitruunanmehua
1-3 pientä chilipippurin palkoa tai chilipippurijauhetta
aromisuolaa
1 rkl hienonnetua pähkinää

Valmistus: Paloittele aineet. Jos käytössäsi on isokokoinen huhmari, voit tehdä salaatin siinä. Voit myös käyttää puista perunasurvinta ja astiaa, jossa on hyvä survoa salaatti.

Pane valkosipuli, chilipippuri, pähkinät, katkaravut ja fariinisokeri astiaan. Survo ne sekaisin. Lisää tomaatit, kaali- ja porkkanaraasteet ja survo kasvikset meheväksi salaatiksi. Mausta sitruunamehulla ja aromisuolalla. Tarkista maku.

Lisää tarjoilulautaselle leikattuja pavunpalkoja ja kaalisuikaleita.

Salaatin voi tehdä myös porkkanaraasteesta, tomaatista, fariinisokerista, pähkinöistä ja sitruunanmehusta edellä mainitulla tavalla. Päiväkerholaiset voivat vaikkapa itse tehdä salaatin, kunhan raaka-aineet on valmiiksi laitettu. Chilippuria ei silloin välttämättä tarvitse käyttää.