



Juusto-kaalisalaatti

Aineet: 500 g keräkaalia
1/2 tl suolaa
2 porkkanaa
1 tlk ananasmurskaa valutettuna
150 g emmental raastetta
tai
1 prk raejuustoa
Kastike
1 prk kermaviiliä tai ruokajogurttia
1 rkl sitruunamehua
1 rkl sinappia
1 rkl sokeria
1/4 tl mustapippuria

Valmistus: Suikaloi kaali ohueksi.

Lisää joukkoon suola.

Anna seistä huoneenlämmössä noin tunnin ajan.

Valuta irronnut neste pois.

Raasta kuoritut porkkanat karkeaksi raasteeksi.

Lisää porkkanaraaste, ananasmurska ja juustoraaste tai raejuusto kaalin joukkoon.

Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja yhdistä salaattiin.

Anna makujen tasaantua jääkaapissa.

Tarjoa grillatun lihan, nakkien, bratwurstin tai lihapullien kanssa