



Kaalisalaatti

Aineet: 250 g valkokaalia
Kastike
1 rkl seesamiöljyä
hyppysellinen suolaa
1½ rkl soijakastiketta
1 tl sokeria

Valmistus: Paloittele kaali n. 3 x 1,5 cm kokoisiksi paloiksi ja erottele ~ kerrokset toisistaan. Keitä suuri kattilallinen vettä ja kun se kiehuu, lisää kaali. ~ Keitä 2-3 min. ja kaada vesi pois. Valuta kaali ja kaada kaalipalat kulhoon. Sekoita kastike hyvin. Kaada kastike kaalin päälle juuri ennen tarjoilua ja sekoita hyvin. Kumoa salaatti tarjoiluvadille. On tärkeää, että kastike lisätään salaattiin vasta juuri ennen tarjoilua, muuten kaali ehtii imeä liikaa suolaa ja soijan makua. Samasta syystä salaattia ei myöskään kannata sekoittaa enempää kuin mitä yhdellä aterialla syödään. Tarjoile huoneenlämpöisenä.

www.superkokki.com