



Kurkkusalaatti

Aineet:

-
- Kastike
- ½ tl suolaa
- ½ tl viinietikkaa
- ½ rkl seesamiöljyä
- hyppysellinen makusuolaa

Valmistus: Kuori kurkku ja halkaise se. Poista siemenet, jos niitä on, ja leikkaa kurkunpuoliskot muutamaan osaan. Kiehauta kattilallinen vettä ja pane kurkkupalat kiehuvaan veteen puoleksi minuutiksi. Nosta ne pois vedestä ja jäähdytä. Sekoita kastike. Leikkaa kurkku ohuiksi viipaleiksi ja kaada kastike niiden päälle. Sekoita ja kaada tarjoiluvadille. Tarjoile huoneenlämpöisenä. Yleensä salaateissa voi seesamiöljyn korvata hyvällä ruokaöljyllä, mutta tästä salaatista ei tienne lainkaan yhtä hyvää ilman seesamiöljyä.

www.superkokki.com