



Hapan vihannessalaatti

Aineet: 1 nippu retiisejä
1 pieni kiinankaali
2 ananasviipaletta
100 g krassia
100 g keittokinkkua
1 pieni purkki pikkelsiä
1 chilippuri
2 rkl soijakastiketta
3 rkl maapähkinäöljyä
1 tl makusuolaa
1 tl sokeria
suolaa
vastajauhettua pippuria
tuoreita yrttejä

Valmistus: Pese retiisit ja leikkaa viipaleiksi. Pese kiinankaali ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa ananas pieniksi paloiksi. Puhdista krassi ja lisää kulhoon muiden aineiden joukkoon. Lisää ohuiksi suikaleiksi leikattu kinkku ja sekoita aineita varovaisesti. Kaada pikkelsi pataa aj kuumenna yhdessä silputun chilin, soijan ja öljyn kanssa. Mausta sokerilla, makusuolalla, pippurilla ja suolalla. Kaada seos lämpimänä salaatin päälle. Koristele yrteillä ja tarjoile heti.