



Fenkoli-kampasimpukka-salaatti

Aineet: 2 tuoretta fenkolia
1 rkl silputtua tilliä
1 rkl silputtua sinappiyrttiä
4 kampasimpukkaa
1 dl majoneesia
1rkl sitruunanmehua
suolaa, sokeria, valkopippuria
1 rkl Pernod´ta

Valmistus: Leikkaa hyvin ohuita suikaleita fenkolista ja yrteistä. Sekoita sitruunamehu, suola, sokeri, valkopippuri ja Pernod yhteen ja yhdistä kasvikset ja nesteseos. Anna marinoitua yön yli. Siivilöi neste pois.
Paista kampasimpukat nopeasti molemmilta puolilta ja leikkaa ne kolmeen osaa viipaleiksi.
Kokoa salaatti ja koristele sinappiyrtiltä

www.superkokki.com