



Porkkana-kardemummasalaatti

Aineet: 1 dl rusinoita
1 dl appelsiinitäysmehua
1 rkl balsamiviinietikkaa
3 porkkanaa
vettä
1/2 tl suolaa
Porkkanoiden marinointiliemi:
1/2 dl appelsiinitäysmehua
1/4 dl oliiviöljyä
1 tl juoksevaa hunajaa
1/2 tl hienonnettua kardemummaa
riipaus suolaa
mustapippurirouhetta
Lisäksi:
1 ruukku jääsalaattia
1 ruukku rucolaa
10 kirsikkatomaattia

Valmistus: Mittaa rusinat kattilaan. Lisää mehu ja balsamiviinietikka. Keitä miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Anna rusinoiden jäähtyä keitinliemessä. Kuori porkkanat ja viipaloi ne kuorimaveitsellä ohuiksi, leveiksi lastuiksi. Kiehauta vesi kattilassa, lisää porkkanalastut ja suola (vettä sen verran, että porkkanat juuri peittyvät). Keitä kolme minuuttia. Jäähdytä porkkanat nopeasti kylmässä vedessä ja valuta hyvin. Sekoita marinointikastikkeen aineet sekaisin kulhossa tai kattilassa. Lisää porkkanalastut. Anna marinoitua noin 10 minuuttia. Huuhtelee ja paloittele salaattit, halkaise kirsikkatomaatit. Pane salaattiainekset tarjolle kulhoon: pohjalle vihreitä salaatteja ja päälle kirsikkatomaatteja, valutettuja porkkanalastuja ja rusinoita.