

# KUKKAKAALISALAATTI

(4 annosta)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

600 grammaa kukkakaalia  
200 grammaa kurkkua  
8 retiisiä  
½–1 chili  
¼ ruukku tuoretta basilikaa

## Kastike

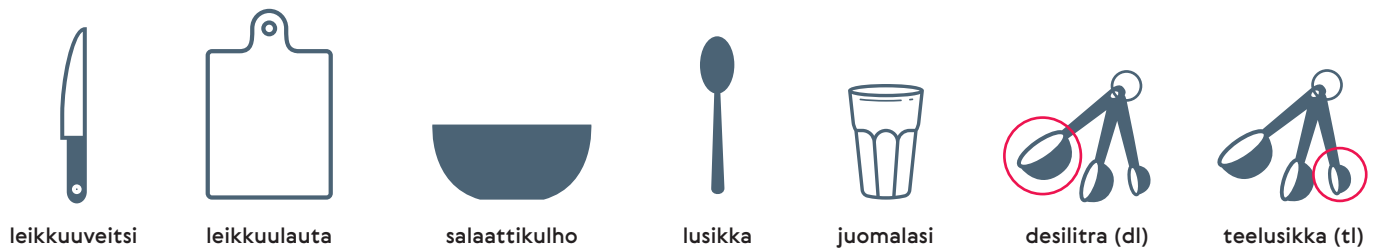
3 valkosipulin kynttä  
1 desilitra öljyä  
3 ruokalusikallista viinietikkaa  
1 teelusikallista sokeria  
¼ teelusikallista rouhittua mustapippuria  
¼ teelusikallista suolaa



## Raaka-aineet

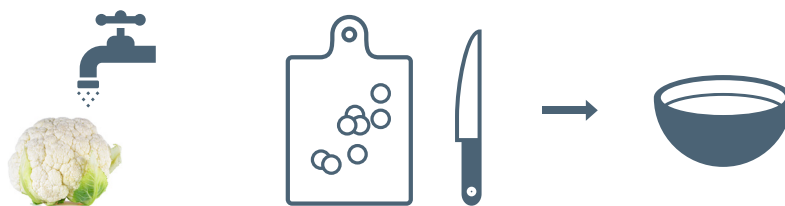


## Työvälineet

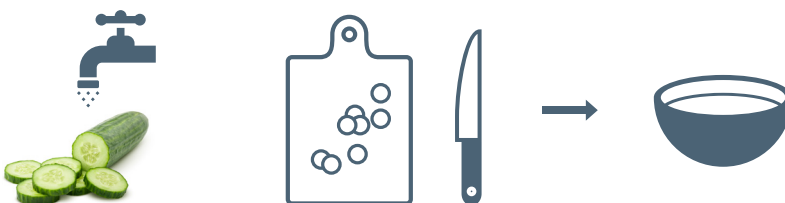


## Tee kukkakaalisalaatti näin

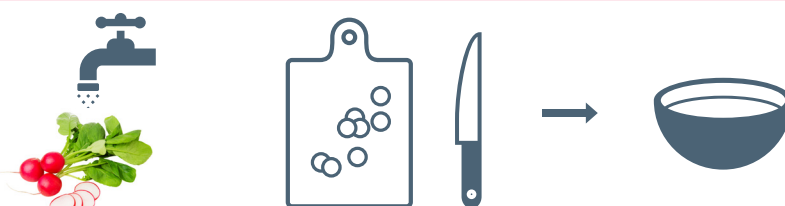
- 1 Huuhtelee **600 grammaa kukkakaalia**. Leikkaa kukkakaali leikkuuveitsellä 4 osaan ja leikkaa palat ohuiksi viipaleiksi. Kaada palat salaattikulhoon.



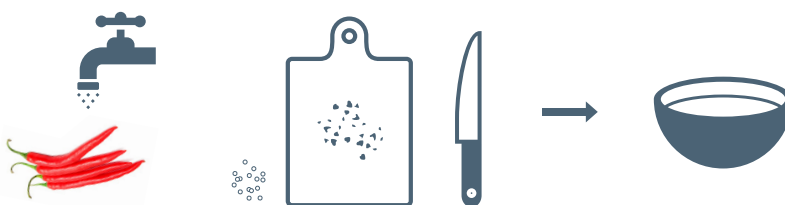
- 2 Huuhtelee **200 grammaa kurkku**a. Leikkaa kurkku leikkuuveitsellä ohuiksi viipaleiksi. Kaada palat salaattikulhoon.



- 3 Huuhtelee **8 retiisiä**. Leikkaa retiisit leikkuuveitsellä ohuiksi viipaleiksi. Kaada palat salaattikulhoon.



- 4 Huuhtelee **½–1 chili**. Halkaise chili ja poista siemenet. Hienonna chili leikkuuveitsellä. Laita palat salaattikulhoon.



- 5 Hienonna **basilika** leikkuuveitsellä. Laita silppu salaattikulhoon. Sekoita ainekset lusikalla.



- 6 Tee kastike: Hienonna **3 valkosipulin kynttä** leikkuuveitsellä. Laita palat juomalasiin.



- 7 Mittaa juomalasiin **1 dl öljyä**.



- 8 Mittaa juomalasiin **3 ruokalusikallista viinietikka**a.



9 Mittaa juomalasiin  
1 teelusikallinen sokeria.



10 Mittaa juomalasiin  $\frac{1}{4}$  tee-  
lusikallinen mustapippuria.



11 Mittaa juomalasiin  $\frac{1}{4}$  tee-  
lusikallinen suolaa.  
Sekoita ainekset lusikalla.



12 Kaada kastike salaattikulhoon.  
Sekoita ainekset lusikalla.



13 Anna kukkakaalisalaatin  
maustua jääkaapissa  
ainakin puoli tuntia.

