



Väinön reseptit

Salaatit

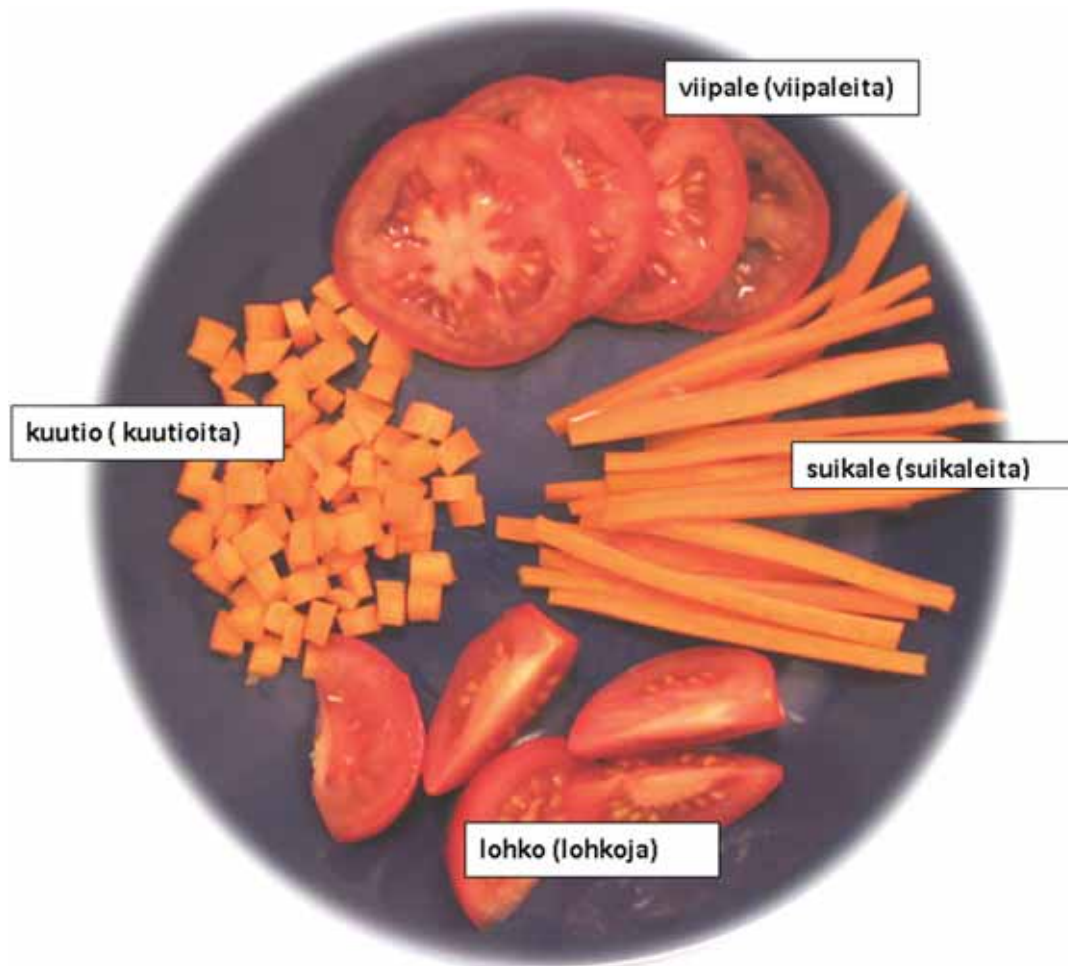




Sisältö

- Kasvisten paloittelu
- Fetasalaatti
- Kurkku-melonisalaatti
- Perunasalaatti
- Porkkanaraaste ja kaaliraaste
- Pääsiäissalaatti
- Rosolli
- Vihreä salaatti
- Ranskalainen salaatinkastike

Kasvisten paloittelu



Fetasalaatti neljälle (pääruoka)



Lohko tai suikaloi vihannekset sopivan kokoisiksi.



Laita salaatti kulhoon.
Tarjoa myös patonkia.



Salaattiannos lautasella.



Kurkku-melonisalaatti



Raaka-aineet



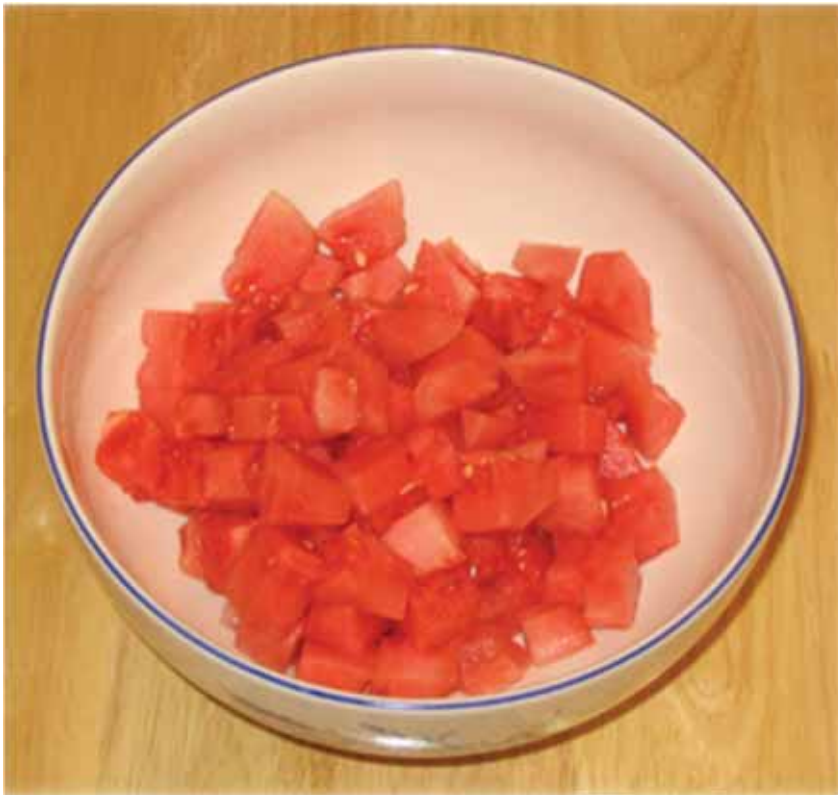
- Lollorosso-salaattia
- Säilykepersikoita
- Vesimelonia
- Tuorekurkkua
- Sitruunamelissaa

Valmistus



- Kuori vesimeloni

Valmistus



- Pilko vesimeloni kuutioiksi



Valmistus



- Koristele kulho salaatinlehdillä

Valmistus



- Pese kurkku
- Pilko ja lisää se salaatin joukkoon

Valmistus



- Pilko persikat ja lisää ne joukkoon
- Koristele

Kurkku-melonisalaatin tarjoiluehdotus



- Tarjoa patongin kanssa



Perunasalaatti



Raaka-aineet



- perunoita
- sipulia
- suolakurkkuja
- persiljaa
- kaprista
- kermaviiliä
- kevytmajoneesia
- suolaa
- valkopippuria
- balsamiviinietikkaa

Valmistus



- Ketä perunat lähes kypsiksi ja anna niitten jäähtyä.
- Kuori ja pilko kylmät perunat, sipulit ja suolakurkut pieniksi kuutioiksi.
- Hienonna persilja.
- Mausta kermaviili suolalla, valkopippurilla ja tilkalla balsamiviinietikkaa sekä ruokalusikallisella kaprislientä.
- Lisää kermaviilin joukkoon kevytmajoneesia ja sekoita.

Valmistus



- Kaada peruna- ja suolakurkkukuutiot kulhoon.
- Lisää joukkoon silputtu sipuli, ruokalusikallinen kapriksia sekä persiljamurskaa.
- Lisää kermaviilistä, majoneesista ja mausteista tehty kastike ja sekoita.
- Ripottele lopuksi persiljamurskaa koristeeksi salaatin päälle.
- Anna maustua jääkaapissa n. 1/2 tuntia.



Hyvää ruokahalua!



Porkkana- ja kaaliraaste

- valmistus kestää vain hetken



Ota esille yleiskone ja oheiset terät



Kokoa yleiskone ja tee porkkanaraaste



Porkkanaraaste on valmis



Laita pilkotut kaalinsuikaleet yleiskoneeseen



Pääsiäissälaatti



Raaka-aineet



- keitettyjä kananmunia
- tammenlehtisalaattia
- paprikaa
- kirsikkatomaatteja
- ananaskirsikoita
- purjosipulia
- herkkusieniä
- persikanpaloja
- patonkia
- salaatinkastike



Hyvää ruokahalua!





Rosolli



Raaka-aineet



- 2 perunaa
- 4 porkkanaa
- 2 sipulia
- 2 suolakurkkua
- 1 omena
- punajuurikuutioita
- tilliä
- 2 dl kuohukermaa
- kylmäsavulohta

Valmistus



- Keitä porkkanat ja perunat kypsiksi ja anna niitten jäähtyä. Pilko ne sitten pieniksi kuutioiksi.
- Pilko myös suolakurkut, sipulit ja omena pieniksi kuutioiksi.

Valmistus



- Laita pilkotut raaka-aineet kulhoon ja anna maustua 3 tuntia jääkaapissa.
- Vispaa kerma vaahdoksi ja mausta se suolalla ja valkopippurijauheella sekä tilkalla punajuuren lientä.
- Tarjoa rosolli kermavaahdon ja kylmäsavulohen kanssa. Koristele sitruunalla ja tillillä.

Hyvää ruokahalua!



Vihreä salaatti kahdeksalle (lisäkesalaatti)



Pese salaatti ja muut raaka-aineet kylmällä, juoksevalla vedellä



Leikkaa salaatti





Lohko tomaatti



Viipaloi kurkku



Laita salaatti kulhoon





tai suoraan lautaselle





Ranskalainen salaattinkastike



Raaka-aineet



- sinappi
- suola
- valkopippuri
- 2 valkosipulinkynttä
- valkopippuria
- öljyä
- valkoviinietikkaa

Laita yleiskoneeseen sinappi, suola ja valkopippuri



Lisää valkopippuri ja kaksi puristettua valkosipulinkynttä



Lisää öljy vähitellen ja lopuksi viinietikka





Salaatinkastike on valmis!

