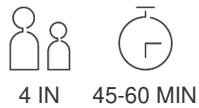




Suvine aedviljasalat

Pekka Terävä käekirjaga hooajasalat on suurepärane eelroog.



4 IN 45-60 MIN

1 avamaakurk
1 kimp väikseid porgandeid
1 lillkapsas
1 kimp kevadsibulat
1 tk (noort) porrut
100 g varajasi kartuleid
1 dl vahukoort
võid
soola, suhkrut
meelepäraseid ürte

Selle retsepti juures võib julgelt kasutada hetkel saada olevaid hooajalisi köögivilju.

1. Peske kartulid ja keetke soolaga maitsestatud vees pehmeks.
2. Peske porru ja lõigake roheline osa ära. Küpsetage grillil mustaks ja eemaldage seejärel välimine must osa. Maitsestage soola ja tilga õliga, hoidke soojas.
3. Peske porgandid ja avamaakurk ning küpsetage pannil. Lisage juurde hakitud rohelist sibulat. Maitsestage soola ja suhkruga.
4. Tükeldage lillkapsas ja küpsetage pannil kiiresti õliga. Maitsestage soola ja vähese võiga. Lisage koor ja laske keema tõusta.
5. Segage salatiks ja serveerige ürtidega viimistletult.