2019

KASVIS-, HEDELMÄ- JA JUURIKASSALAATIT

**Pula-ajan reseptit**

**Aamu Mellin**

|  |
| --- |
| Italiainen salaatti 1  |
| keitettyä | kieltä |
| keitettyä  | suolalihaa ja muitakin hienoja lihaleikkeleitä |
|  |  |
| 1 ANNOS JÄLJITELTYÄ MAJONEESIKASTIKETTA |  |
| 2  | keitettyä munankeltuaista |
| 2 dl | paksua kermaa |
| vähän | pikkelsinlientä, etikkakurkkua tahi pikkelssiä |
| ½ tl | sinappia |
| 1 tl | sokeria |
| ½ tl  | suolaa |
| Leikkeleet ja kurkku leikataan hienoiksi suikaleiksi ja sekoitetaan kaikki kastikkeeseen, joka valmistetaan siten, että munankeltuaiset hierotaan haarukalla hienoksi ja tasaiseksi, maustetaan ja vatkattu kerma sekä vähän pikkelssinlientä lisätään.  |

|  |
| --- |
| Italialainen salaatti 2  |
| ½  | keitettyä kanaa |
| 200 g | suolaista keitettyä kieltä |
| 2  | suolakurkkua |
| 2  | keitettyä perunaa |
| 4  | omenaa |
| MAJONEESIKASTIKE:  |
| 2  | munankeltuaista |
| ¼ tl | suolaa |
| 1 tl | sinappia |
| 1. 2 dl
 | ruokaöljyä |
| 2-4 rkl | viinietikkaa |
| 1 rkl | kylmää vettä  |
| 1 dl | paksua kermaa  |
| HYYTELÖ: |  |
| ½ litraa  | lihalientä |
| 5 kpl | liivatelehteä |
| KORISTAMISEEN:  | persiljaa |

|  |
| --- |
| Italialainen salaatti 3 |
| 2  | silliä |
| 4  | omenaa |
| 4  |  perunaa |
| 200 g | savustettua kieltä |
| 4  | pientä suolakurkkua |
| 2 dl | keitettyjä herneitä |
|  | sipuli, pippuria |
| 1 annos  | majoneesikastiketta |
| Sillit liotetaan, perataan ja leikataan poikittaisiksi suikaleiksi. Silliin sekoitetaan viipaleiksi leikattu kieli, kuoritut omenat paloiteltuna, perunat keitettyinä, kuorittuina ja kuutioiksi leikattuina, suolakurkut leikattuina, pieniksi kuutioiksi, herneet, sipuli kuorittuna ja hienonnettuna, hiukan pippuria sekä viimeiseksi paksu majoneesikastike.PÄÄRUOAT: Salaatti tarjotaan munaruokien ja erilaisten leikkeleitten kera.  |

|  |
| --- |
| Venäläinen salaatti |
| 6  | perunaa |
| 6 | munaa |
| ¼ kg | mätiä tai kaviaaria |
| 3 rkl | ruokaöljyä |
| 2  | sitruunan mehu |
| 3  | hillosipulia |
| Mätiä vatkataan voimakkaasti, kunnes se alkaa melkein vaahdota, ja sitten sekoitetaan siihen ruokaöljy, kahden sitruunan mehu ja hienonnetut hillosipulit. Koko seos puserretaan siivilän lävitse ja sitten sekoitetaan siihen kovaksi keitetyt munat viipaleiksi leikattuina ja perunat keitettyinä, kuorittuina ja viipaleiksi leikattuina. Paras on valmistaa salaatti edelisenä päivänä.PÄÄRUOAT: Tarjotaan paistien kera tai voileipäpöydässä.  |

|  |
| --- |
| Ranskalainen salaatti  |
| 4 keitettyä | perunaa |
| 1 tuore  | lonkerokurkku |
| 1 keitetty | punajuuri |
| 1  | salaatinpää |
|  | suolaa, pippuria, etikkaa |
| 1 keitetty  | mustajuuri  |
| 1 annos | majoneesia |
| PÄÄRUOAT: Salaatti tarjotaan liharuokien kera ja voileipäpöydässä |
| Perunat kuoritaan ja leikataan viipaleiksi, samoin mustajuuri ja kurkku. Näitä suolataan hiukan, ne sekoitetaan ja jätetään ¼ tunniksi mehustumaan. Mehu kaadetaan pois ja salaattiin sekoitetaan 1 rkl hienonnettua punajuurta, salaatinpäästä irrotetut lehdet, joista ruodit on poistettu, suolaa, pippuria ja etikkaa. Juuri ennen tarjoamista sekoitetaan salaatti paksuun majoneesikastikkeeseen.lonkerokurkku: "Kodin puutarhakirja(Frans Salonen ja K. Jaatinen) jonka ensipainos on vuodelta 1933 kertoo, että:'Kurkku on kurkkukasvien heimoon kuuluva lonkerokasvi jonka pitkänomaiset hedelmät, sekä salaatti-ja suolakurkkuina ovat tulleet viime aikoina meidänkin maassamme jokseenkin yleisiksi. Kurkut jaotellaan tässä teoksessa avomaan- lava- ja kasvihuonekurkkuihin. Lavakurkujen kohdalla mainitaan useita valkoisia lajikkeita: Delftin- ja Forssankurkku, Ruhm von Quedlinburg, sekä Tukholman- ja Viipurintori. Muista on mainittu vain vihreitä lajikkeita'."Mustajuuri.jpgKuva mustajuurisalaatinpää.pngKuva salaatinpää |

|  |
| --- |
| Amerikkalainen salaatti |
| 2  | kovaksi keitettyä munaa |
| 200 g  | porkkanoita |
| 100 g | vihreitä herneitä |
| 50 g | lehtisalaattia |
| 200 g | keitettyjä kylmiä perunoita |
| 100 g | hillosipulia |
| 100 g | tomaattia |
| vähän  | suolaa |
|  | majoneesikastiketta |
| Juurekset pestään ja keitetään suolansekaisessa vedessä pehmeiksi, herneet keitetään myös. Tämän jälkeen leikataan juurekset pieniksi kuutioiksi, tomaatit ja muut viipaleiksi. Kaikki aineet sekoitetaan yhteen ja suola ripotellaan sekaan. Salaatti pannaan kulhoon, johon myös kastike kaadetaan.  |

|  |
| --- |
| Kielisalaatti |
| ¼ kg | keitettyä tai savustettua kieltä |
| 200 g | luumuja |
|  | vettä |
| 1 annos | majoonesikastiketta |
| Kieli leikataan suikaleiksi ja siihen sekoitetaan vähässä vedessä keitetyt luumut ja majoneesikastike.PÄÄRUOAT: Muna- ja kasvisruoat |

|  |
| --- |
| Kermansekainen lehtisalaatti |
| tuoretta  | lehtisalaattia |
| 1  | kovaksi keitetty muna |
| 1 rkl  | sokeria  |
| 1 tl | sinappia |
| 2 rkl  | sitruunan mehua tai etikkaa |
| 1 dl  | hyvää kermaa |
| Salaatin lehdet perataan, huuhdotaan hyvin, saavat valua kankaalla ja revitään paloiksi. Kovaksi keitetystä munasta erotetaan valkuainen ja keltuainen. Keltuainen ja sokeri hierotaan sekaisin, sinappi ja sitruunanmehu tai etikka ja vatkattu kerma lisätään. Kastike kaadetaan salaatille, joka koristellaan hienoksi hakatulla munanvalkuaisella.  |

|  |
| --- |
| Öljynsekainen lehtisalaatti |
| tuoretta  | lehtisalaattia  |
| 3-4 rkl | ruokaöljyä |
| 2 rkl | vettä |
| 2 rkl | sitruunanmehua tai etikkaa |
| ¼ tl | suolaa |
| ¼ tl | hienonnettua valkopippuria |
| 1 tl | sokeria  |
| ½ tl | sinappia |
| Salaatin lehdet perataan, huuhdotaan, annetaan valua kankaalla ja revitään paloiksi. Sitruunanmehu tai etikka ja vesi sekoitetaan öljyyn, kastike maustetaan ja kaadetaan salaatille. lehtisalaatti.jpegKuva lehtisalaatti |

|  |
| --- |
| Sienisalaatti |
| ½ litraa  | suolaisia sieniä |
|  | vettä |
| ½  | sipulia |
| 1 rkl | etikkaa |
| ¼ tl | hienonnettua valkopippuria |
| 1 rkl  | sokeria  |
| 2 rkl | hyvää kermaa |
| Sienet liotetaan vedessä, saavat valua, paloitellaan ja pannaan salaattimaljaan. Hienonnettu sipuli, etikka, mausteet ja kerma sekoitetaan ja kaadetaan sienten joukkoon. Salaatti tarjotaan keitettyjen perunoiden kanssa. |