qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptitEturuokien kera tarjottavat salaatit2.6.2019Aamu Mellin |

|  |
| --- |
|  **Kurkkusalaatti 1**  |
| 1 | lonkerokurkku tai tavallista kurkkua  |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
|  | etikkaa |
|  | tilliä |
| Pääruoat | kurkkuja tarjotaan liharuokien sekä vanukkaitten ja laatikoiden kera. Käytetään myös kalaruokien kanssa.  |
| Kurkku kuoritaan kärjestä tyveen päin ja leikataan ohuiksi viipaleiksi, jotka pannaan kahden syvän lautasen väliin, ja sokeria ja suolaa ripotellaan niiden väliin. Sitten ravistellaan lautasia, joiden välissä kurkut ovat, niin että muodostunut runsaasti nestettä. Tämä neste valutetaan pois ja kurkut pannaan salaattikulhoon. Kurkkujen päälle kaadetaan etikkaa ja ripotellaan hienonnettua tilliä.  |
| **Kurkkusalaatti 2**  |
| 1 | lonkerokurkku tai tavallinen kurkku |
| 1 annos |  salaatinkastiketta |
|  | tilliä |
| Pääruoat | tarjotaan liharuokien ja vanukkaitten kera |
| Kurkku kuoritaan kukkapäästä tyveen päin ja leikataan sitten poikittain ohuiksi viipaleiksi. Kurkkuviipaleet ladotaan salaattikulhoon ja salaattikastike kaadetaan niiden päälle. Kurkut koristellaan hienonnetulla tillillä. kurkku.jpgKuva kurkku |

|  |
| --- |
| Lehtisalaatti |
| 3 | salaatinkerää |
| 1 annos | salaatinkastiketta |
|  | (muna) |
| Pääruoat | tarjotaan liha- ja kalaruokien kera  |
| Aivan tuoreet salaatinkerät huuhdotaan hyvin, lehdet irrotetaan toisistaan ja keskiruoti poistetaan. Lehdet ladotaan salaattikulhoon ja salaattikastike kaadetaan niiden päälle. Salaatti voidaan koristella koviksi keitetyillä munilla. salaatinkerä.jpgKuva salaatinkeräsalaattikulho.jpgKuva salaattikulho |

|  |
| --- |
| Lehti- ja kurkkusalaatti |
| ½ annosta | lehtisalaattia |
| ½ annosta | kurkkusalaattia |
| 1 annos | salaatinkastiketta |
|  | tilliä  |
| Kurkut ja salaatinlehdet sekoitetaan ja päälle kaadetaan salaatinkastike. Pinnalle sirotellaan hienonnettua tilliä. |

|  |
| --- |
| Kurkku- ja tomaattisalaatti |
| ½ | lonkerokurkkua |
| 4 | tomaattia |
| 1 annos | salaatinkastiketta |
|  | tilliä tai persiljaa  |
| Kurkku kuoritaan kukkapäästä tyveen päin ja leikataan poikittain ohuiksi suikaleiksi. Tomaatit leikataan viipaleiksi ja sitten ladotaan sekaisin kurkku- ja tomaattiviipaleita salaattikulhoon, ja salaattikastike kaadetaan niiden päälle. Kulho koristellaan hienonnetulla tillillä tai persiljalla. kurkku.jpgKuva kurkkutomaatti.jpgKuva tomaattitilli.jpgKuva tillipersilja.jpgKuva persilja |

|  |
| --- |
|  **Tomaattisalaatti 1**  |
| 1 | omena |
| 1 | päärynä |
| 2 tl | tomaattisosetta |
| 1 dl | kuohukermaa |
| 1 dl | majoneesikastiketta |
| Pääruoat | Paistit ja vanukkaat  |
| Omena ja päärynä leikataan kuutioiksi. Majoneesikastikkeeseen lisätään tomaattisose ja kuutioiksi leikatut hedelmät; koristellaan kermavaahdolla.omena.jpgKuva omenapäärynä.jpgKuva päärynätomaattisose.jpgKuva tomaattisosekuohukerma.jpgKuva kuohukermakuutio.jpgKuva kuutio |
| **Tomaattisalaatti 2**  |
| ½ kg | tomaatteja |
| 1 annos | salaatinkastiketta |
|  | persiljaa |
| Pääruoat | Salaatti tarjotaan leikkeleiden, vanukkaiden ja laatikoiden ohella |
| Tomaatti kuoritaan varovaisesti ja leikataan viipaleiksi. Kun tomaatit on ladottu salaattikulhoon, kaadetaan niiden päälle salaatinkastike ja kulho koristellaan hienonnetulla persiljalla.  |

|  |
| --- |
| Parsasalaatti |
| ½ kg | parsaa |
| 1 annos | salaatinkastiketta |
|  | persiljaa |
| Valmistetaan samoin kuin lehtisalaattikinparsa.jpgKuva parsa |

|  |
| --- |
| Punajuurisalaatti |
| ½ kg | pieniä punajuuria |
|  | mietoa etikkalientä |
| 10 | neilikkaa |
|  | sokeria |
| Pääruoat | Salaattia käytetään kaikkien liharuokien kera sekä voileipäpöydässä |
| Punajuuret paistetaan uunissa pehmeiksi, kuoritaan ja leikataan poikittain viipaleiksi, jotka ladotaan lasipurkkiin. Etikkaliemi, sokeri ja neilikat keitetään ja kaadetaan punajuurien päälle purkkiin kylmänä. Purkki peitetään ja pannaan kylmään paikkaan. **3 päivän kuluttua salaatti on valmista.** punajuuri.jpgKuva punajuurilasipurkki.jpgKuva lasipurkkineilikka mauste.jpgKuva neilikka 1neilikka.jpgKuva neilikka 2 |

|  |
| --- |
| Oliivisalaatti |
| 6 kpl | oliiveja |
| 2-3 rkl  | herneitä |
| 10 kpl | taateleita |
| ½ annosta | majoneesikastiketta |
| Pääruoat | liharuoat ja vanukkaat  |
| Oliivit hakataan hienoiksi, niihin lisätään herneet, hienoksi hakattu taateli sekä majoneesikastike oliivi.jpgKuva oliiviherne.jpgKuva hernetaateli.jpgKuva taateli |

|  |
| --- |
| Omenasalaatti |
| ½ kg | tuoreita omenia |
| ½  | sitruunan mehu |
| 125 g | sokeria |
| 2 ½ dl - ½ litraa | vettä |
| Pääruoat | Tarjotaan kaalin ja erilaisten vanukkaiden kera |
| Kuoritut hedelmät leikataan pieniksi kuutioiksi tai ohuiksi viipaleiksi, jotka pannaan kulhoon, ja sitruunan mehulla ja sokerilla maustettu vesi kaadetaan niiden päälle. |

|  |
| --- |
| **Punakaalisalaatti 1**  |
| 1 | punakaali |
| 4 | suurta omenaa |
| 2 | selleriä |
| 3 | etikka- tai suolakurkkua |
| 1  | pieni sipuli |
| Mausteeksi |  |
|  | vähän valkopippuria |
|  | sokeria |
| 1 | piparjuuri |
| 4 dl  | hapanta kermaa |
| 2-3 rkl | ruokaöljyä |
|  | laimennettua etikkaa |
| Pääruoat | Liharuoat ja vanukkaat. Voidaan tarjota myöskin voileipäpöydässä |
| Punakaali leikellään hienoiksi suikaleiksi. Omenat kuoritaan, leikataan pieniksi kuutioiksi, samoin myös keitetty selleri sekä kurkut, jotka kaikki sekoitetaan punakaalin kanssa. Maustimeksi pannaan vähän sokeria, valkopippuria ja laimennettua etikkaa, niin että kaali juuri peittyy. Näin se saa seisoa 2-3 päivää. Sen jälkeen se pannaan siivilään, jotta liemi valuisi pois, ja siihen sekoitetaan pala raastettua piparjuurta., ruokaöljyä ja hapanta kermaa. Myöskin voidaan käyttää tuoretta kurkkua, ellei satu olemaan säilöönpantua. punakaali.jpgKuva punakaaliomena1.jpgKuva omenaselleri.jpgKuva sellerietikkakurkku.jpgKuva etikkakurkkusuolakurkku.jpgKuva suolakurkkuasipuli.jpgKuva sipuli |
| **Punakaalisalaatti 2**  |
| 1 | punakaali |
| 1-2 | omenaa |
| 1-2 | suolakurkkua |
| Liemi | viinietikkaa, ruokaöljyä, suolaa, sokeria, valkopippuria |
| Pääruoat | Liharuoat |
| Kaali leikataan hienonhienoiksi suikaleiksi, omenat ja kurkut taas pienen pieneksi kuutioiksi. Nämä sekä maustettu liemi sekoitetaan kulhossa ja painetaan sen jälkeen tiiviisti kulhon pohjaan, ja niiden annetaan olla painon alla seuraavaan päivään.  |

|  |
| --- |
| Kylmäsalaatti |
| 2 | keitettyä punajuurta |
| 2 | keitettyä perunaa |
| 2 | omenaa |
| 1 | kurkku |
| 1  | tomaatti |
| (1 | salaatinkerä) |
| Pääruoat | Liharuoat |
| Juurekset, kurkku ja omenat kuoritaan ja leikataan ohuiksi suikaleiksi tai kuutioiksi, salaatinlehdet huuhdotaan ja leikataan pienemmiksi. Kaikki ainekset sekoitetaan ja pannaan salaattimaljaan. Salaatin päälle kaadetaan jokin kirpeä kastike. punajuuri.jpgKuva punajuurisydän peruna.jpgKuva perunaomena1.jpgKuva omenakurkku.jpgKuva kurkkutomaatti 1.jpgKuva tomaattisalaatinkerä.jpgKuva salaatinkeräsalaattikulho 1.jpgKuva salaattikulho |