

Hedelmäinen parmesansalaatti

Ruokatoimittaja Mari Moilasan rapean ja raikkaan salaattiannoksen kylkeen sopii chileläinen Tarapacá-viini.



SALAATIT KASVISRUOKA



2 HLÖ



30-45 MIN



VALMISTUSOHJEET:

- 1 Paahda pinjansiemenet kuumalla kuivalla pannulla hieman ruskettuneiksi.
- 2 Leikkaa maalaisleipä isoiksi kuutioiksi ja kuumenna oliiviöljy paistinpannalla. Rouhi kuminansiemeniä morttelissa ja lisää ne sekä maalaisleivät palaset paistinpannulle. Paista palat rapeiksi ja hieman ruskettuneiksi.
- 3 Huuhtelee salaattit, rypäleet ja viikunat. Rouhi parmesaani paloiksi.
- 4 Kokoa ainekset laakeaan astiaan salaatiksi. Valuta päälle hunajaa sekä oliiviöljyä ja pirskota päälle hieman valkoviinietikkaa. Mausta salaatti muutamalla rouhaisulla mustapippuria.



Resepti ja kuva

Ruokatoimittaja Mari Moilanen

www.jotainmaukasta.fi

Tarapacá Reserva Chardonnay

AINEKSET:

200 g rapeaa salaattia
200 g parmesania
1 dl viinirypäleitä
2-3 tuoretta viikunaa
½ dl pinjansiemeniä
2 siivua maalaisleipää
1 tl kuminaa
mustapippuria
valkoviinietikkaa

hunajaa
oliiviöljyä