

## VARHAISKAALISALAATTI / KESÄ 2022



### Ainekset

- 1/3 luomusitruunan kuori
- 1/2 luomusitruunan mehu
- 1-1,5 tl suolaa
- 4 rkl ravintohiivaa (esim Foodin)
- 3 keskikokoista valkosipulin kynttä
- 2 tl dijonsinappia
- 1 rkl omenaviinietikkaa
- 1 rkl vaahterasiirappia
- Ripaus mustapippuria
- 2 dl oliiviöljyä
- 1,5 dl vettä
  
- 150g lehtikaalia
- 1 kpl varhaiskaali (noin 1 kg)
- (50-100 g isomaksaruohoa, villiyrtti)

### Valmistus

1. Kuori sitruunankuoresta kuoripaloja terävällä veitsellä.
2. Kuori valkosipulinkynnet.
3. Mittaa kaikki ainekset (lukuunottamatta kaalit ja isomaksaruoho) sauvasekoitinkulhoon tai blenderiin. Blendaa sileäksi kastikkeeksi noin puoli minuuttia riippuen laitteesi tehokkuudesta.
4. Huuhtelee lehtikaali. Poista siitä kova varsi. Leikkaa lehdet ohueiksi suikaileiksi.
5. Poista mahdollisesti varhaiskaalista päällisimmät lehdet. Leikkaa veitsellä suikaileiksi.
6. (Puhdista ja huuhtelee ja isomaksaruoho).
7. Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Satsi riittää 10-20:lle riippuen paljon muuta ruokaa on tarjolla. Salaatin voi tehdä ilman isomaksaruohoa. Kesäsesongin ulkopuolella kastiketta voi käyttää myös keräkaalin tai punakaalin kastikkeena. Kaalit ovat erittäin suotuisia kastikkeisiin yhdistettyinä sillä pysyvät useamman päivän tuoreina kaaliin sekoitettuna verrattuna esim jääsalaattiin.