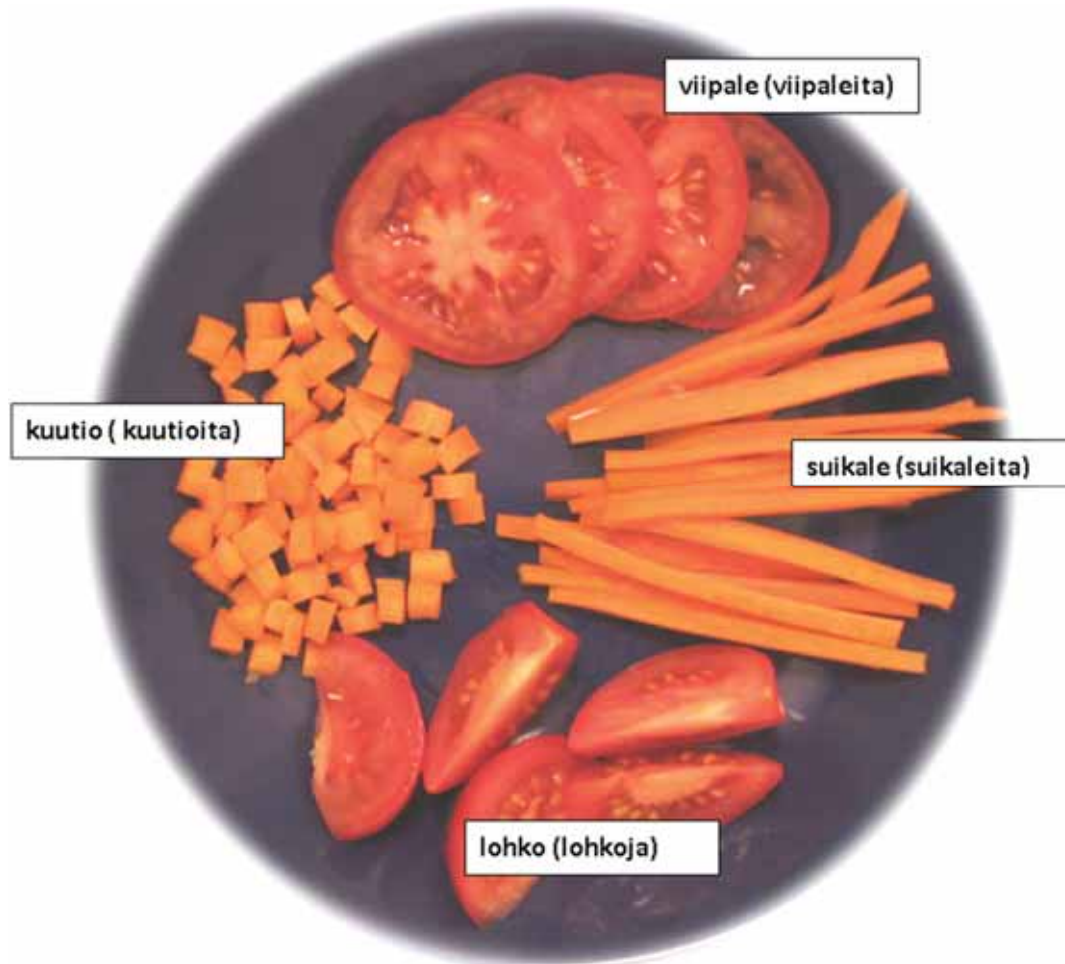






# Kasvisten paloittelu



# Fetasalaatti neljälle (pääruoka)



# Lohko tai suikaloi vihannekset sopivan kokoisiksi.



Laita salaatti kulhoon.  
Tarjoa myös patonkia.



# Salaattiannos lautasella.



# Kurkku-melonisalaatti





# Raaka-aineet



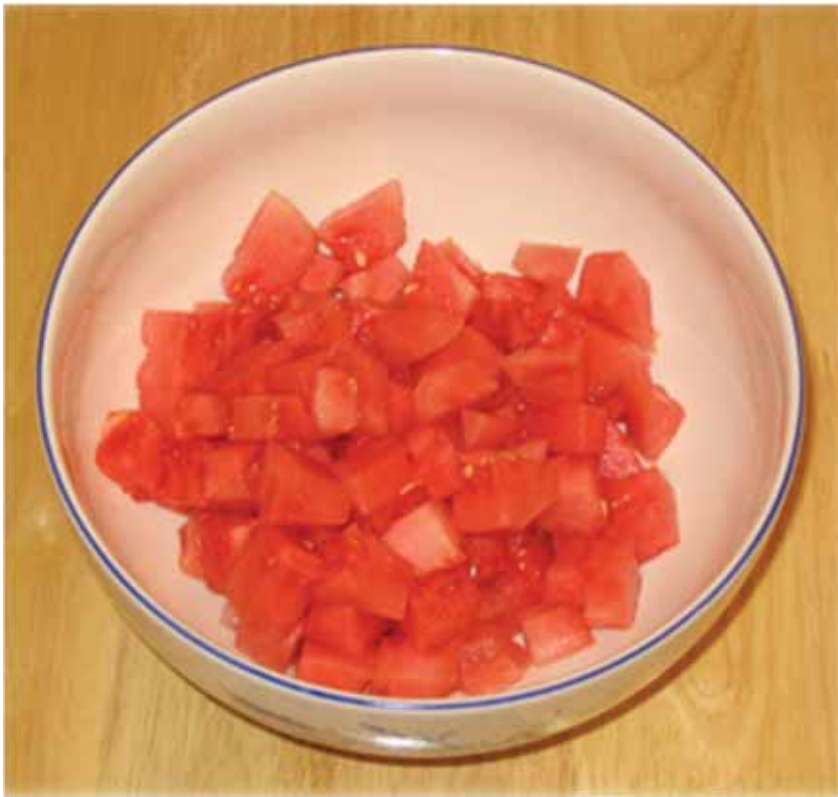
- Lollorosso-salaattia
- Säilykepersikoita
- Vesimelonia
- Tuorekurkkua
- Sitruunamelissaa

# Valmistus



- Kuori vesimeloni

# Valmistus



- Pilko vesimeloni kuutioiksi



# Valmistus

---



- Koristele kulho salaatinlehdillä

# Valmistus



- Pese kurkku
- Pilko ja lisää se salaatin joukkoon

# Valmistus



- Pilko persikat ja lisää ne joukkoon
- Koristele

# Kurkku-melonisalaatin tarjoiluehdotus



- Tarjoa patongin kanssa



# Perunasalaatti

---





# Raaka-aineet



- perunoita
- sipulia
- suolakurkkuja
- persiljaa
- kaprista
- kermaviiliä
- kevytmajoneesia
- suolaa
- valkopippuria
- balsamiviinietikkaa

# Valmistus



- Ketä perunat lähes kypsiksi ja anna niitten jäähtyä.
- Kuori ja pilko kylmät perunat, sipulit ja suolakurkut pieniksi kuutioiksi.
- Hienonna persilja.
- Mausta kermaviili suolalla, valkopippurilla ja tilkalla balsamiviinietikkaa sekä ruokalusikallisella kaprislientä.
- Lisää kermaviilin joukkoon kevytmajoneesia ja sekoita.

# Valmistus



- Kaada peruna- ja suolakurkkukuutiot kulhoon.
- Lisää joukkoon silputtu sipuli, ruokalusikallinen kapriksia sekä persiljamurskaa.
- Lisää kermaviilistä, majoneesista ja mausteista tehty kastike ja sekoita.
- Ripottele lopuksi persiljamurskaa koristeeksi salaatin päälle.
- Anna maustua jääkaapissa n. ½ tuntia.



# Hyvää ruokahalua!

---



# Porkkana- ja kaaliraaste

- valmistus kestää vain hetken



# Ota esille yleiskone ja oheiset terät



# Kokoa yleiskone ja tee porkkanaraaste



# Porkkanaraaste on valmis





# Laita pilkotut kaalinsuikaleet yleiskoneeseen



# Pääsiäissälaatti



# Raaka-aineet



- keitettyjä kananmunia
- tammenlehtisalaattia
- paprikaa
- kirsikkatomaatteja
- ananaskirsikoita
- purjosipulia
- herkkusieniä
- persikanpaloja
- patonkia
- salaatinkastike



# Hyvää ruokahalua!

---



# Rosolli



# Raaka-aineet



- 2 perunaa
- 4 porkkanaa
- 2 sipulia
- 2 suolakurkkua
- 1 omena
- punajuurikuutioita
- tilliä
- 2 dl kuohukermaa
- kylmäsavulohta

# Valmistus



- Keitä porkkanat ja perunat kypsiksi ja anna niitten jäähtyä. Pilko ne sitten pieniksi kuutioiksi.
- Pilko myös suolakurkut, sipulit ja omena pieniksi kuutioiksi.

# Valmistus



- Laita pilkotut raaka-aineet kulhoon ja anna maustua 3 tuntia jääkaapissa.
- Vispaa kerma vaahdoksi ja mausta se suolalla ja valkopippurijauheella sekä tilkalla punajuuren lientä.
- Tarjoa rosolli kermavaahdon ja kylmäsavulohen kanssa. Koristele sitruunalla ja tillillä.



# Hyvää ruokahalua!



# Vihreä salaatti kahdeksalle (lisäkesalaatti)



# Pese salaatti ja muut raaka-aineet kylmällä, juoksevalla vedellä



# Leikkaa salaatti





# Lohko tomaatti

---



# Viipaloi kurkku



# Laita salaatti kulhoon





tai suoraan lautaselle







# Ranskalainen salaattinkastike

---



# Raaka-aineet



- sinappi
- suola
- valkopippuri
- 2 valkosipulinkynttä
- valkopippuria
- öljyä
- valkoviinietikkaa

# Laita yleiskoneeseen sinappi, suola ja valkopippuri



# Lisää valkopippuri ja kaksi puristettua valkosipulinkynttä



# Lisää öljy vähitellen ja lopuksi viinietikka





# Salaatinkastike on valmis!

---

