

## **Kaali-porkkanasalaatti**

Λαχανοσαλάτα με καρότα και ελιές

<b>½</b>	<b>Kaalia</b>
<b>300 g</b>	<b>Porkkanoita</b>
<b>½</b>	<b>Persilja nippua</b>
<b>4 rkl</b>	<b>Oliiviöljyä</b>
<b>½</b>	<b>Sitruunan mehu</b>
	<b>Suolaa</b>
<b>2 tl</b>	<b>Hunajaa</b>
	<b>Mustapippuria</b>
<b>100 g</b>	<b>Oliiveja</b>
<b>2</b>	<b>Kovaksi keitettyä</b>
	<b>kananmunaa</b>



Suikaloi kaali esim. juustohöylällä ohuiksi suikaleiksi. Laita tarjoilukulhoon.

Kuori ja raasta porkkanat karkeaksi raasteeksi ja nosta kaalin keskelle keoksi. Huuhto ja ravista persilja. Silppua persiljasta lehdet ja ripottele salaatile.

Sekoita kastikkeeksi oliiviöljy, sitruunamehu, suola, hunaja ja ripaus pippuria. Valuta kastike salaatin päälle

Kuori ja lohko kananmunat veneen malliseksi ja asettele ne sekä oliivit salaatin päälle.