

PUNAJUURISALAATTI

Παντζάρια ζιτα

500 g Punajuuria
3 rkl Sitruunamehua tai
viinietikkaa
Suolaa
2 rkl Oliiviöljyä
Mustapippuria
½ nippua Persiljaa
2 kynttä Valkosipulia murskana



Pese punajuuret hyvin ja laita ne kiehumaan suolattuun veteen, koosta riippuen noin tunniksi; kunnes pehmenevät.

Kaada keitinvesi pois ja huuhto kylmän veden alla. Kuori ja lohko sopivan kokoisiksi, vaikkapa veneen muotoisiksi.

Laita punajuuret kulhoon ja kaada päälle oliiviöljy, suola sekä mausteet, sekoita hyvin, laita tarjoiluastiaan ja ripottele päälle persilja.

Jos saat punajuuria naatteineen, käytä myös ne. Ovat oikein herkullisia. Poista lehdet, pilko ne, keitä punajuurten keitinvedessä, valuta hyvin ja sekoita salaattiin.