

Kesäsalaatti

Ainekset

4:lle

600 g keitettyjä varhaisperunoita
1 parsanippu tai broccolinippu
200 g kirsikkatomaatteja
40 g parmesania
275 g marinoituja artisokansydämiä öljyssä
1 rkl balsamiviinietikkaa
1 tl dijonsinappia
80 g sekasalaattia – babyperunoita, rucolaa yms
0,5 ruukkua basilikaa
suolaa, mustapippuria

Ohjeet

- Halkaise perunat. Napsauta parsoista pois kova tyviosa. Halkaiset tomaatit ja raasta parmesan.
- Leikkaa artisokansydämet pienemmiksi paloiksi. Sekoita 3 rkl artisokkapurkin öljyä balsamiviinietikan ja sinapin kanssa kastikkeeksi. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Grillaa parsoja ja perunoita kunnes ne ovat saaneet kauniin värin – noin 5 minuuttia. Leikkaa parsat pienemmiksi paloiksi.
- Sekoita parsapalat, perunat, tomaatit, salaattisekoitus ja artisokanpalaset ja laita tarjoiluvadille. Kaada päälle kastike ja koristele basilikalla. Rouhi vielä päälle suolaa ja mustapippuria.



Viinit

Black Tower Classic Riesling
9,98 €/0.75l

Casillero del Diablo Chardonnay
10,49 €/0.75l

Zenato Pinot Grigio 11,98 €/0.75l

Domaine Franck Millet Sancerre
19,95 €/0.75l