

Kasvissalaatti Teriyaki-seesamimarinadilla

kokonaisaika **40 min** 20 min esivalmistelut 20 min valmistus

AINEKSET

4 annosta

Sillä salaatti:

- 1** pieni kurpitsa (n. 400 g)
- 4** rosmariinin vartta
- 3 rkl** oliiviöljyä
- 1 hyppyselli** paprikajauhetta
- nen**
- 200 g** ruusukaalia
- 1** keskisuuri varsiselleri
- 4** isoa (violettia) porkkanaa
- 125 g** vuonankaalisalaattia
- 4 rkl** puolukkahilloa (makeutettua)

Marinadin ainekset:

- 10 rkl** Kikkoman Paahdetuilla
seesaminsiemellä
maustettu Teriyaki-
kastike
- 6 rkl** oliiviöljyä
- 1 loraus** vettä
- 1 hyppyselli** pippuria
- nen**
- 2 tl** seesaminsiemeniä (halutessa)

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 200 asteeseen (kiertoilma). Huuhdo kurpitsa ja kuori lajikkeesta riippuen. Puolita kurpitsa terävällä veitsellä ja leikkaa hedelmäliha sormen paksuisiksi tikuiksi. Nosta kurpitsatikut kulhoon ja lisää joukkoon hieman paprikajauhetta ja oliiviöljyä. Aseta kurpitsatikut leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista esilämmitetyssä uunissa n. 18–20 minuuttia. Leikkaa ruusukaaleista kannat pois ja tee ruusukaaleihin ristinmuotoiset viillot. Huuhdo varsiselleri ja pilko pieniksi paloiksi. Kuori ja huuhdo porkkanat ja leikkaa ohuiksi siivuiksi. Kiehauta ruusukaalit, porkkanat ja varsiselleri suolatussa vedessä.

Vaihe 2

Salaattimarinadin valmistus: Paahda seesaminsiemeniä hetki pannulla. Kaada Teriyaki-kastike ja kaikki loput marinadin ainekset suljettavaan lasipurkkiin ja ravista hyvin.

Vaihe 3

Jaa vuonankaalisalaatti lautasille ja nosta päälle lämpimiä kasviksia. Kaada salaatin päälle salaattimarinadia ja tarjoile puolukkahillon kanssa.