



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN TALVISALAATTI



AINEKSET NELJÄLLE

- n. 500 g kurpitsaa (myskikurpitsa käy hyvin)
- 2 isoa punasipulia
- 3 palsternakkaa
- 3 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- suolaa
- Ciabatta-leipää
- paahdettuja auringonkukansiemeniä
- 4 kourallista pinaatinlehtiä

KASTIKE SALAATILLE

- 3 rkl valkoviinietikkaa
- 2 rkl dijon-sinappia
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa

Laita uuni lämpenemään 225 C-asteeseen. Kuori kurpitsa, leikkaa siemenet pois ja viipaloi sormen kokoiseksi siivuksi. Kuori myös palsternakka ja leikkaa samankokoiseksi. Jos ruoti on kova, heitä se pois.

Kuori myös punasipuli. Jätä sipulin kanta paikalleen ja lohko. Kanta pitää sipulilohkot nätisti koossa.

Asettele kasvikset isoon uunivuokaan tai pellille. Valele oliiviöljyllä ja hunajalla. Mausta suolalla.

Paahda kasviksia 20-25 minuuttia uunissa ja pyöräytä niitä paiston aikana muutaman kerran. Kasvikset saavat ottaa vähän väriä, mutta ne eivät saa mennä täysin pehmeiksi. Puolessa välissä paahtamista revii ciabatta-leipä pieneksi paloiksi ja sekoita kasvien joukkoon rapsakoitumaan. Sekoita sillä välin kastike talvisalaatille odottelemaan. Nosta kasvikset uunista jäähtymään hetkeksi.

Huuhda pinaatit. Sekoita pinaatit ja auringonkukansiemenet talvisalaatin joukkoon. Kasaa annokset lautaselle ja lusikoi kastiketta annoksien päälle. Talvisalaatti nautitaan vielä hiukan lämpimänä.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

