



GRILLATTU KESÄN KASVISSALAATTI JA YRTTI-PÄHKINÄ VINAIGRETTEA

Grillattu kesän kasvissalaatti ja yrtti-pähkinä vinaigrettea

1 pnt vihreää parsaa
1 rasia kirsikkatomaatteja
100 g kivettömiä viinirypäleitä
10 retiisiä

pari kourallista salaatinlehtiä
2 kpl burrata juustoa

1 dl Oliiviöljyä
1 sitruunankuori
suolaa sekä mustapippuria

Lisäksi:
Kaurarieskaa

1. Kuumenna grilli kuumaksi.
2. Sekoita oliiviöljy, sitruunankuori, suola ja pippuri laakeassa astiassa sekaisin.
3. Leikkaa parsoista kuiva kanta pois n. 3 cm.
4. Pyörittele parsat, tomaatit, viinirypäleet ja retiisit oliiviöljy seoksessa ja grilla tumma väri pintaan.
5. Leikkaa burrata juustot neljään osaan ja mausta suolalla ja pippurilla.
6. Pyöräytä rieskat nopeasti grillissä.
7. Kasaa salaatti vadille siten että laitot pohjalle salaatin lehdet ja loput tuotteet päälle.

Yrttikastike:

1 rkl hienoksi leikattua ruohosipulia
2 rkl hienoksi leikattua persiljaa
1 rkl hienoksi leikattua tuoretta rakuunaa
1 rkl hienoksi leikattua kirveliä
2 rkl paahdettuja cashewpähkinöitä
1 rkl sokeria
1 dl vaaleaa oliiviöljyä
½ dl Balsamico-viinietiikkaa
suolaa ja vastajauhattua pippuria

1. Laita hienoksi leikatut yrtit ja pähkinät kulhoon.
2. Sekoita oliiviöljy ja Balsamico-viinietiikka, mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla ja kaada yrttiseoksen päälle. Sekoita.



GRILLATUJA MANSIKOITA, KOOKOSMASCARPONEA JA LIMEÄ

Grillattuja mansikoita, kookosmascarponea ja limeä

400 g mansikoita
200 g mascarponea
100 g kookoskermaa
1 rkl muscovado sokeria
1 lime

1. Sekoita mascarpone, kookoskerma ja muscovadosokeri.
2. Lisää raastettu limen kuori ja hieman mehua.
3. Grillaa mansikat grillissä hetken.
4. Laita mascarpone massaa kulhoon ja polta pintaa hieman kaasupolttimella tai uunin grillivastuksen alla.
5. Ripottele mansikat päälle ja nauti.