



VENÄLÄINEN SALAATTI SILLIÄ TURKISSA

AINESOSAT

- 2 punajuurta
- 3 perunaa
- 3 porkkanaa
- 230 g sillifilee
- 2 hapanmakeaa omenaa
- 1 sipuli kuorittuna ja silputtuna
- 2 kananmunaa
- 200 g majoneesia
- muutama persiljanoksaa

VALMISTAMINEN

1. Kuivaa sillifilee
2. Keitä punajuuria 30–40 minuuttia 3 litran kasareissa ja perunoita ja porkkanoita 20–25 minuuttia 2 litran kasarissa. Anna vihannesten jäähtyä.
3. Keitä kananmunat koviksi 1 litran kasarissa. Laita sivuun jäähtymään.
4. Kuori perunat ja punajuuret. Käytä keittiökäsineitä, jotta kätesi eivät tahriinnu.
5. Kuutioi sillifilee, perunat, porkkanat ja omenat käyttämällä iCook-veitsisarjaa (~0,5 cm:n kuutiot).
6. Kuori munat ja raasta ne isolla iCook-raastimella. Sulje teräksiseen sekoituskuuhon kannella ja laita jääkaappiin.
7. Raasta punajuuret
8. Laita tarjoiluastialle kerros perunoita ja peitä majoneesilla. Laita sitten kerros silliä ja sipuleita, lisää suolaa ja majoneesia. Laita päälle kerros porkkanoita ja punajuuria ja lisää suolaa ja majoneesia. Laita omenat viimeiseen kerrokseen.
9. Tasaa reunat ja voitele pinta ja reunat majoneesilla. Peitä tuorekelmulla ja laita jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön yli.
10. Ripottele päälle raastettua kananmunaa ja persiljanoksia ennen tarjoilua.