



IITAN KOKKIKOULU

PUNAJUURI

19.09.2009

1/1

PUNAJUURISALAATTI **(säilyke)** **alá Aija-Riitta von Qvintus**

Tarvitaan:

10 kpl keskikokoisia punajuuria
3 - 6 kpl sipuleita, maun mukaan

Keitetään punajuuria n. 20 min (isompia kauemmin.)
Jäähtyneet punajuuret kuoritaan ja raastetaan, samoin sipulit.

Liemi:

- 1 dl vettä,
- 2,5 dl etikkaa,
- 4 dl sokeria, (tai hilliosokeria 2 dl ja tavallista 2 dl),
- 3 rkl vehnä jauhoja,
- 2 - 4 tl sinappia, maun mukaan,
- 1 tl suolaa.

Valmiiseen liemeen lisätään raastetut punajuuret ja sipulit.
Keitetään, kunnes liemi on imeytynyt punajuuriin ja sipuleihin.
Sitten vain purkittamaan, kun liemi on vielä kuumaa.

Terveisin,

Aija-Riitta von Qvintus

Tervetuloa mukaan Iitan Kokkikoulun
iloisiin tapahtumiin!