

**KYSSÄKAALI**





## KYSSÄKAALITARTAR

Lisukkeeksi neljälle

1 kyssäkaali

1 keltasipuli

2-3 pillisipulia

200 g turkkilaista jogurttia

ruiskukkia koristeeksi

suolaa

Pikkeliliemi:

0,5 dl väkiviinaetikkaa

0,5 dl sokeria

1 dl vettä

---->

Ohje:

Laita kuitukangasliina siivilän sisään ja kaada jogurtti liinan päälle ja anna valua yön yli, jotta ylimääräinen neste poistuu.

Valmista pikkeliliemi kiehattamalla liemen ainekset keskenään kattilassa. Hienonna sipuli, kaada pikkeliliemi päälle ja anna maustua yön yli.

Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi. Leikkaa pillisipuli ohuiksi renkaiksi. Valuta sipulit pikkeliliemestä ja sekoita valutetun jogurtin ja kyssäkaalin kanssa keskenään. Sekoita puolet pillisipulista joukkoon ja jätä loput koristeeksi. Mausta suolalla. Koristele lopuilla pillisipuleilla ja ruiskukan terälehdillä.



Erika Helme & Lotta Seppä



# Reseptejä satokauden kasviksista

Perho Creen City Farm