



Hunajainen kurkkusalaatti ja savulohta

Kevät kurkistelee jo ihan nurkan takana, aurinko pilkistää pilvien välistä yhä useammin ja juurekset alkavat olla aika nahistuneita siellä kellarissa. Siksi mieli tekee jo päästä narskuttelemaan jotain raikasta ja vihreää. No, mikäs sen raikkaampi ja vihreämpi voisi olla kuin kurkku? Saatavilla on kotimaista ja ulkomaista, kukin valitkoon kukkaronsa ja mielensä mukaan.

Kurkun kaveriksi on hyvin kaupoista saatavilla sen perinteiset kaverit tilli ja ruohosipuli ja kun ne yhdistetään hyvään oliiviöljyyn, sitruunamehuun ja vielä pehmennetään SAM luomuhunajalla, niin ei tarvita kuin muutama siivu savulohta ja ihana alkuruoka on nopeasti lautasella!

NÄITÄ SIIS TARVITSET

1 pitkä, vihreä kurkku

1 rkl sitruunamehua

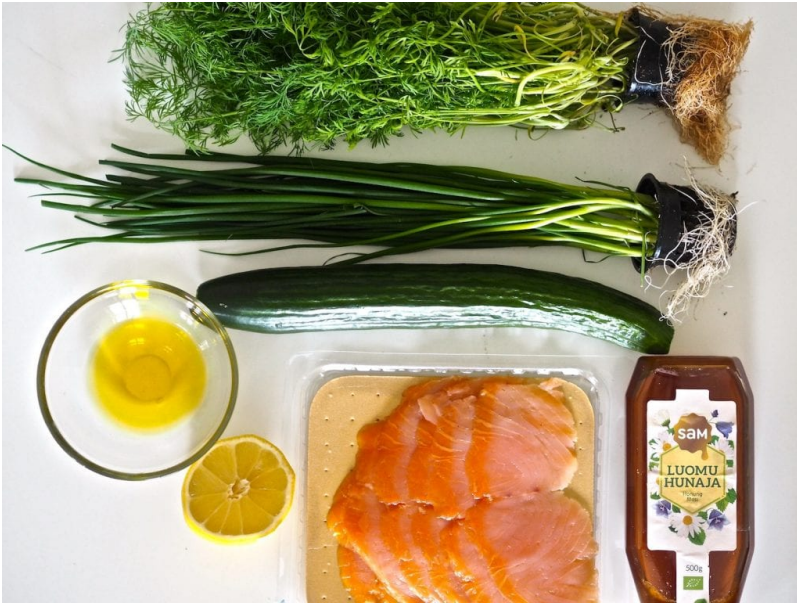
3 rkl neitsyt oliiviöljyä

1 tl SAM luomuhunajaa

1 rkl silputtua tilliä

1 rkl silputtua ruohosipulia

suolaa ja mustapippuria myllystä



Silppua terävällä veitsellä ruokalusikallinen ruohosipulia ja tilliä kastiketta varten. Säilytä loput niiden kaupan muovitötteröissä, näin ne säilyvät parhaiten – en tosin tiedä miksi... Myös kosteaan talouspaperiin kietominen on hyvä idea. Loput tulee kuitenkin käyttää melko pian, sillä kauaa ne eivät hyvänä säily tekipä mitä tahansa. Heitä ne keittoon, salaattiin tai ihan silppuna leivän päälle, jossa on ensin hiukan voita ja sen päällä silaus hunajaa.





Yhdistä pienessä kulhossa oliiviöljy, sitruunamehu ja hunaja, mausta suolalla ja mustapippurilla. Lisää lopuksi tilli- ja ruohosipulisilppu.



Pese kurkku ja kuori se jos haluat. Siihen on parikin kivaa keinoa tarjona. Toinen on pieni reiällinen vempain, jolla kurkun kuoreen saa kapeita juovia – vempain taitaa alunperin olla tarkoitettu sitrushedelmien kuorien raastamiseen, kun raasteen täytyy olla koristeeksi käytettävissä. Myös ihan tavallisella kuorimaveitsellä saat kurkun kuoren raidalliseksi. Tämän reseptin pitkissä sauvoissa se ei niinkään näy, mutta kun leikkaat kurkkua rinkuloiksi vaikkapa leivän päälle, niin raidallinen kuori näyttää hauskalta.



Teelusikan avulla saat poistettua kurkun siemenkodon, joka on vetinen, eikä siksi parhaimmillaan tässä annoksessa. Voit tietenkin suikata sen suuhusi siinä samantien!



Leikkaa kurkku pitkiksi sauvoiksi ja lisää ne kastikkeeseen, sekoita ja nosta kauniiksi keoksi savulohisiivujen päälle.





Hyvää ruokahalua kaikille! Pysytään kotona, pidetään toisistamme huolta. Nyt, jos koskaan on hyvä tilaisuus valmistaa rakkaillemme hyvää ja maistuvaa ruokaa. Ja muistaa sekin, että hunaja on terveellistä ja maukasta ja pitää perusflunssan loitolla ☐

Sikke ☐