



UNIT 7 - Resepti 1

Kikhernesalaatti paahdettujen munakoisojen kera

4 hengelle

Määrä / Ainekset:

125 g liotettuja kikherneitä
1 iso munakoiso
2 tomaattia
1 kurkku
200 g porkkanaa, raakaa
1 pieni nippu minttua
1 ripaus Tabascoa
½ tl cayennepippuria
Hedelmäetikkaa / öljyä (oliiviöljyä) /
tuoretta sitruunamehua
Suolaa / rosmariinia maun mukaan

Valmistus:

- Liota kikherneitä yön yli. Keitä ne sitten pehmeiksi suolavedessä noin 30–40 minuuttia.
- Leikkaa munakoisot ½ cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Paista munakoisot oliiviöljyssä, mausta sitruunamehulla, suolalla ja hienonnetulla rosmariinilla.
- Kuutioi tomaatit, leikkaa kurkku ja porkkanat timanteiksi tai kuutioiksi, sekoita kikherneiden ja munakoison kanssa.
- Hienonna minttu, mutta säästä oksat koristeluun.
- Lisää hienonnettu minttu, mausteet, Tabasco, hedelmäetikka ja oliiviöljy salaattiin ja sekoita.
- Koristele mintunoksalla.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine

2024-1-DE02-KA220-VET-000254897