



PORRU-AEDOASALAT

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Leota Veski Mati punaseid aedube vees vähemalt 30 minutit (leotamine muudab oa kesta pehmemaks.) Kalla Veski Mati punased aedoad kastrulisse, lisa vesi ja hauta keskmisel tulel vähemalt 50 minutit või kuni oad on valmis. Ära ube üle keeda, pigem olgu oad kõvemad kui pehmed. Pese porrulauk, lehtpetersell ja kurk vee all korralikult puhtaks. Eemalda porrulaugult pealmine kiht ja viiluta porrulaugu varrest peened sektorid. Näpi lehtpetersellilt lehed ja haki peeneks. Viiluta kurk pikkupidi õhukesteks viiludeks ja haki omakorda peeneks. Viiluta kalkunifileesink pikkupidi viiludeks nii, et tekisid singiribad. Lisa kõik komponendid salatikaussi ja kalla peale hapukoor. Lisa majonees ja maitse järgi soola, pipart. Sega kõik komponendid omavahel kergelt läbi ja serveeri. Mina kasutasin serveerimisel rooma salatilehti, millega on porru-oasalatit lihtne tõsta.

- 400 g Veski Mati Punaseid aedube
- 200 g (laktoosivaba) 10% hapukoort
- 170 g kalkunifi leesinki
- 3 spl (Hellmann's Original) majoneesi
- 1 suurem porrulauk
- 1 keskmise suurusega kurk
- peotäis lehtpeterselli
- soola, pipart