

Meloni-halloumi-mansikkasalaatti 6-8 annosta

1 ruukku lollo rosso salaattia

1 ruukku [rucolaa](#)

n. 1 kg vesimelonia

n. 500 g cantaloupe- eli verkkomelonia

1-2rs(à 250 g) [mansikoita](#)

1pkt(250 g) [halloumijuustoa](#)

1-2rklöljyä

Kastike

4rkl [ekstra neitsytoliiviöljyä](#)

2-3rklvalkoista balsamiviinietikkaa

n. 1/2dlJärvikylä vahvaa minttua hienonnettuna

ripaus mustapippuria

Valmistus

alle 30 min

1. Revi huuhdotut ja valutetut salaatit vadille. Kuori, poista siemenet ja paloittele melonit reiluiksi paloiksi. Puhdista ja lohko mansikat. Viipaloi halloumi.
2. Paista halloumit rasvassa kauniin ruskeiksi.
3. Sekoita kastikeaineet keskenään.
4. Lisää melonit ja juustot vadille. Koristele mansikoilla. Kaada kastike salaatille.

Kerikkalainen pastasalaatti

Ainekset 5 annosta

1rkl öljyä

3(250 g) tomaattia

1iso (200 g) keltainen paprika

1/2(100 g) kurkkua

1ps(250 g) fettuccine tuorepastaa

2rkl salaattijuuston öljymarinadia

100g salaattijuustokuutioita öljymarinadissa

n. 1dl kivettömiä kalamata oliiveja

Kastike

1/2dl salaattijuuston öljymarinadia

1 limetin mehu

2rkl tuoretta oreganoa

Koristeluun

tuoretta oreganoa

punasipulirenkaita

Leikkaa tomaatit lohkoiksi. Paloittele paprika ja kurkku.

Lisää pasta kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen. Anna pastan kiehahtaa ja kaada heti lävikköön. Sekoita hyvin valutetun pastan joukkoon salaattijuuston öljymarinadi.

Kaada pasta tarjoiluvadille ja levitä päälle paloitellut vihannekset, salaattijuustokuutiot ja oliivit.

Sekoita kastikeaineokset maustamalla salaattijuuston öljymarinadi limetinmehulla ja hienonnetulla oreganolla. Kaada kastike salaatin joukkoon.

Koristele tuoreella oreganolla ja ohuiksi leikatuilla punasipulirenkailla

Kasvisnyytit 8:lle

200 g kesäkurpitsa

100 g sipuli

200 g paprika

100 g munakoiso

200 g porkkana

80 g voi

suola ja pippuri + öljy

Folio + leivinpaperi

leipää esim. patonkia tai chiapatta + levite

Tuomas tekee etukäteen:

kanavartaat

Tuo grillin ja hiilet