

Värikäs juurescarpaccio (GMV)

4 annosta, valmistusaika 2 h

8	punajuurta, raitajuurta ja keltajuurta
2	(luomu)sitruunaa
½ ruukkua	tuoretta tilliä
1 rkl	kapriksia
1	punasipuli
2 tl	sokeria
2 rkl	oliiviöljyä

1. Pese juurekset, leikkaa kannat pois, siirrä kattilaan ja peitä vedellä. Keitä 40-60 minuuttia, kunnes juurekset ovat kypsiä. Anna jäähtyä hetken.
2. Huuhto keitettyjä juureksia kylmän juoksevan veden alla. Kuoret irtoavat keitetystä juureksista helposti käsin vetämällä. Siirrä sivuun odottamaan.
3. Raasta pestyjen sitruunoiden kuoret hienoksi raasteeksi. Lisää kulhoon ja purista mukaan myös sitruunanmehu. Silppua tilli, kaprikset ja sipuli hienoksi ja lisää kulhoon. Sekoita joukkoon myös sokeri ja oliiviöljy.
4. Leikkaa juurekset mandoliinilla tai veitsellä mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi ja asettele laakealle tarjoiluvadille.
5. Lusikoi päälle sitruuna-sipuliseos ja peitä tuorekelmulla. Anna tekeytyä ainakin tunnin ajan jääkaapissa ennen tarjoilua.