



Palvelukeskus
Helsinki

ASIAN STYLE DOG

**4 hot dog -sämpylää
4 nakkia**

Lime-korianterimajoneesi

1,5 dl majoneesia
1 puntti korianteria
1,5 limen mehu ja raastettu kuori
suolaa ja mustapippuria

Asian coleslaw

150 g punakaalta
1 iso porkkana
1 kevätsipuli
1 chilipalko
½ tl inkivääritahnaa
½ limen mehu
2 rkl seesaminsiemeniä

Aloita coleslaw'n valmistus raastamalla punakaali ja porkkana. Leikkaa kevätsipuli ja chilipalko ohuiksi viipaleiksi ja sekoita raasteiden joukkoon. Sekoita lopuksi limenmehu, inkivääritahna sekä seesaminsiemenet raasteen joukkoon huolellisesti. Jätä maustumaan.

Valmista lime-korianterimajoneesi laittamalla majoneesi, huuhdellut korianterit, raastettu limen kuori ja puristettu limen mehu astiaan ja soseuta sauvasekoittimella.

Kuumenna lopuksi nakit ja sämpylät ja kokoa annos: Laita sämpylän väliin nakki, sen päälle majoneesi ja viimeistele coleslawilla.



Koulusafkaa
Helsingissä

#hodarihaaste