

Aji Amarillolu Karnabahar Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 13/10

Peru usulü aji amarillolu karnabahar salatası karnabahar aji amarillo ve lime ile buluşturarak canlı bir meze çikarır.

Malzemeler

- 1 küçük adet Karnabahar
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kesme tahtasında servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Karnabahar çiçeklere ayrı ayrı 10 dakika haşlayın.
3. Aji amarillo, lime suyu ve zeytinyağı karıştırın.
4. Karnabahar sosla harmanlayıp kişnişle servis edin.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Karnabahar 10 dakikadan fazla haşlamamak sosu taşırken dağlılması önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş serpererek üzerine servis edin.