

Avokadolu Lahana Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 13/10

Küba usulü avokadolu lahana salata, lahanayı avokado ve narenciye sosuyla buluşturarak serin bir kase yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Beyaz lahana
- 1 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Portakal suyu
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayrı ayrı yıkama aşamasında kase kalabalıklaşmasın.
2. Lahanasını önce doğrayıp 1 dakika tuzla ovun, lifler yumuşasın.
3. Narenciye suyuyla sos hazırlayın.
4. Avokado ve kişnişi ekleyip salatayı servis edin.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karşınıza kişniş tabağa alın yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu servis öncesi eklemek salatada ezilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Avokadolu lahana salatasını küçük tabakta sunup kişnişi avokado parçalarını üstüne serpin.