

Chermoula Havuç Salatası

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 3/10

Chermoula havuç salatası haşlanmış havucu sarımsak ve kimyonlu sosla buluşturarak sıcak baharlı ve renkli bir meze tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Hazırladığınız kase ve süzgeci çikarın, kanamalı malzeme sulanıp dokuyu bozmasın.
2. Havucunu 8 dakika haşlayın, diri kalması için süzün.
3. Sosu ayrı kasede 1 dakika çirpince yağ ve asit birleşsin.
4. Karşınıza 1 dakika karıştırıp servis edin, yapraklar ezilmesin.
5. Karşınıza 1 demet kişniş tabağa alınıp yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırılmayın.

PÜF NOKTASI

Havucu yumuşak ama diri bırakmalısınız, salatada parlak bir ışık sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kişniş serpип havuç salatası isterin meze olarak sunun.