

# Dereotlu Olivier Salatası

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 5/10

Patates, bezelye ve kornişonla kurulan Olivier, Rus sofralarında hem kutlama hem günlük masa salatası olarak yer bulur.

## Malzemeler

- 400 gr Patates
- 2 adet Havuç
- 150 gr Bezelye
- 5 yemek kaşığı Mayonez
- 100 gr Kornişon turşusu
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Hazırlanacak geniş kase ve süzgeci çıkarıp kanamalı malzeme sulanıp dokuyu bozmasın.
2. Patates ve havucu küp doğrayıp haşlayın.
3. Bezelye ve küp doğranmış turşuyla karıştırın.
4. Mayonez ve ince kıyılmış dereotuyla harmanlayıp 10 dakika soğutun, sos patatese otursun.
5. Karışımı geniş tabağa alıp yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.
6. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasın.
7. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitiloku bozulmasın.

### PÜF NOKTASI

Patatesi fazla haşlamayın küpler karışımdayken püreye dönmemelidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edip üstüne dereotu serpin.

## Alerjenler

Yumurta