

Elma Cheddar Slaw

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 13/10

İngiltere usulü elma cheddar slaw, lahanayla elma ve cheddarla buluşturarak gevrek bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Beyaz lahana
- 1 adet Elma
- 80 gr Cheddar
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Hazırladığınız geniş kase ve süzgeci çıkarıp malzeme sulandırmak için suyu boşaltın.
2. Lahana ince doğrayıp 1 dakika tuzla ovun, lifler yumuşasın.
3. Yoğurt ve hardalla sos hazırlayın.
4. Elma ve cheddar ekleyip karıştırarak servis edin.
5. Karışımı geniş tabağa alıp yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Elmayı servis anında doğramak salatada sulanmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Elma cheddar slaw'ı küçük kasede sunup cheddar şeritlerini lahana üstünde gösterin.

Alerjenler

Süt

Hardal