

Elma Hardal Lahana Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açıklama 13/10

İngiltere usulü elma hardal lahana salata, lahanayı elma ve hardalla buluşturarak gevrek, canlı bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Beyaz lahana
- 1 adet Elma
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Lahanasını önce doğrayıp 1 dakika tuzla ovun, lifler yumuşasın.
3. Sosu ayrı kasede 1 dakika çırpıp yağ ve asit birleşsin.
4. Elmayla karıştırıp servis edin.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Lahanayı ince doğramak sosun daha iyi tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Elma hardal lahana salatasını küçük kasede sunup üstüne dereotu ve elma dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Hardal