

Fransız Mercimekli Hardallı Tartine

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 5/10

Fransız usulü mercimekli hardallı tartine, yeşil mercimek salatası hardallı sosla çilek üzerine pratik bir öğüne çevirir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 8 dilim Baget ekmek
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 adet Kornihon turşu

Yapılış

1. Yeşil mercimeği 18-20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Dijon hardalı zeytinyağı ve doğranmış kornihon turşuyu sos yapın.
3. Mercimek ve maydanozu hardallı sosla harmanlayın.
4. Baget ekmek dilimlerini kızartıp mercimek salatası üzerine paylaşın.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakarak tartine üzerinde ezilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornihon turşu ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Hardal