

İsveç Gravad Patates Salatası

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 4/10

İsveç gravad patates salatası haşlanmış patatesi marine somon ve dereotuyla birleştirerek kuzey masalarına tuzlu, serin ve rafine bir tabak taşır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 120 gr Gravad somon
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 1 tatlı kaşık Limon suyu
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılış

- Patatesleri kabuklu halde 18 dakika haşlayın çatlamadan yumuşayınca süzün.
- Patatesleri 10 dakika soğutun ve 1,5 cm küpler halinde doğrayın.
- Hardal, dereotu, limon suyu, zeytinyağı ve az balı 15 saniye çırpın.
- Patatesleri sosla karıştırın ezilmemesi için kaşık yerine spatula kullanın.
- Gravad somon dilimlerini üstte bırakın dereotu ve kapariyle soğuk servis edin, böylece somon tuzu patates sosunu bastırmasın.

PÜF NOKTASI

Patatesleri 111kcal soklamak lezzetin daha iyi işlemlerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne dereotu serpip yanlarında sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal