

# Hardaliyeli Lahana Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 13/10

Kirklihardaliyeli lahana salatası ince lahana k1y1 hardaliye ile tatlandırılarak serin, canlı ve bağ bozumu esintili bir salata sunar.

## Malzemeler

- 300 gr K1rm1ahana
- 3 yemek kaşığı Hardaliye
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Beyaz lahanayı ince k1y1 havuç ve k1rm1 soğan aynı incelikte hazırlayın.
2. Lahanayı tuz ve sirkeyle 2 dakika ovun, lifleri kırılıp sertlik azalsın.
3. Hardal, zeytinyağı limon suyu ve az bal küçük kasede karıştırın.
4. Havuç ve soğan lahanaya ekleyin, sosu azar azar gezdirerek harmanlayın.
5. Maydanoz ve tane karabiberle tamamlayın, 10 dakika serin yerde bekletip servis edin, böylece lahana hardalıçine alı ama suyunu bırakmaz.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı sosa kıs süre dinlendirmek daha parlak ama diri bir sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında zgaraköfte ya da tavuk sunun.

## Alerjenler

Hardal