

Amasra Hardall Balık Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 4/10

Amasra hardall balık salatası haşlanmış balık patates ve hardall sosla buluşturarak kıyımutfağında serin, canlı ve hafif asiditeli bir tabak kurar.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış balık
- 2 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Ayıklanmış balığı lokmalara ayırarak kalınlık kalmadığı parmak ucuyla kontrol edin.
2. Marul, roka ve kırmızı soğanı kaydırutun, soğanı ince piyazlı doğrayın.
3. Hardal, limon suyu, zeytinyağı kapari ve karabiberi 45 saniye çırpın.
4. Yeşillikleri sosun azıyla karıştırarak balığı üstte bırakarak parçalanmasını önleyin.
5. Turp dilimleri ve dereotuyla servis edin, kalan sosu sofrada ayrıca serin, böylece balık parçaları dağılmadan sosla temas eder.

PÜF NOKTASI

Balığı parçalara ayırmak için balığı tamamen dağılmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpererek serin servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal