

Hardal Elma Havuç Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~98 kcal

Açıklama 13/10

Tekirdağ usulü hardal elma havuç salatası havucu elma ve hardal sosla buluşturarak gevrek, hafif tatlı-eşki bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 adet Havuç
- 1 adet Elma
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 1 yemek kaşık Limon suyu
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılış

1. Havuçları rendeleyin, elmaları ince jülyen kesin ve limonla karıştırın.
2. Hardal, süzme yoğurt, zeytinyağı ve elma sirkesini 45 saniye çırpın.
3. Havuç ve elmayı sosla birleştirin, elma kırmızımsıya spatulayla çevirin.
4. Maydanoz ve az ceviz ekleyin, hardal acı dengelensin diye 5 dakika bekletin.
5. Tuzunu son kez kontrol edin, serin tabakta porsiyonlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı servis anında rendelemek kararmayı ve su salmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında zeytin ya da ceviz sunun.

Alerjenler

Hardal

Süt

Kuruyemiş