

Hardall Kök Sebze Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Hardall kök sebze salatası kök sebzeleri hafif hardal sosla buluşturarak gevrek, toprak ve öğle sofralarına uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 1 tatlı kaşık Dijon hardalı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pancar, havuç ve kerevizi küçük küpler halinde kesin, boylar eşit olsun.
- Kök sebzeleri tuzlu suda 12 dakika haşlayın, kalınca süzüp soğutun.
- Hardal, sirke, zeytinyağı ve dereotunu 1 dakika çırpın.
- Soğuyan sebzeleri sosla karıştırıp pancar renginin her şeyi boyamaması için nazik davranın.
- Turşu küpleri ve taze soğanla tamamlayın, buzdolabında 5 dakika bekletip servis edin, böylece kök sebzeler sosu çekerken küp formunu korur.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri diri haşlamak salatanın dokusunu canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, yanında üme balıkya da haşlanmış yumurta sunun.

Alerjenler

Hardal

Kereviz