

Hardall Pancar Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 13/10

İsveç usulü hardall pancar salatası pancar yoğurt, dereotu ve hardalla buluşturarak parlak renkli bir soğuk tabak kurar.

Malzemeler

- 3 adet Haşlanmış pancar
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi

Yapılışı

1. Pancarlar kabuklu halde 25 dakika haşlayın soğuk sudan geçirip soyun.
2. Pancarları küp doğrayın elma sirkesiyle 5 dakika bekletin.
3. Hardal, süzme yoğurt, dereotu ve zeytinyağı 1 dakika çırpın.
4. Pancarlar sosla karıştırın rengin açılmaması için yoğurdu azar azar ekleyin.
5. Kornişon ve taze soğanla tamamlayın soğuk servis edin, böylece pancar rengi sosu boyar ama turşu çitimi kaybolmaz.

PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutup yoğurda eklemek sosun pembeye dönmesini ama sulanmamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal