

Hardall Patates Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 13/10

İsveç usulü hardall patates salatası patatesi yoğurt, hardal ve dereotuyla buluşturarak serin bir yan tabak yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Patatesleri kabuklu şekilde 20 dakika haşlayın çatlamaadan yumuşayınca süzün.
2. Patatesleri 10 dakika soğutup kabukları soyun ve iri küpler halinde kesin.
3. Hardal, sirke, zeytinyağı dereotu ve az bal 45 saniye çırpın.
4. Haşlanmış patatesleri sosla buluşturun, nişasta sosu çeksin diye 5 dakika bekletin.
5. Kornişon, taze soğan ve karabiber ekleyip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutup sosu almak salatanın soslu hale gelmesini azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Hardall patates salatası soğuk tabakta sunup dereotunu yoğurtlu sosun üstüne serpin.

Alerjenler

Süt

Hardal