

Hasselback Pancar Salatası

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~126 kcal

Açılış 13/10

Hasselback pancar salatası ince yarık pancar fırınlayarak dereotuyla tamamlayarak tatlı toprak ve şekerli bir İsveç salatası sunar.

Malzemeler

- 4 adet Pancar
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pancarlar kabuklu halde 25 dakika haşlayın ve tamamen soğuyunca soyun.
2. Her pancar tabanını koparmadan 4 mm aralıklarla dilimleyin.
3. Zeytinyağı, sirke, hardal ve tuzu 45 saniye çırpın.
4. Sosu pancar dilimlerinin arasına sürün, aralar kuru kalmasın diye yavaş ilerleyin.
5. Dereotu, kornişon ve yoğurtla tabağa alındıkları dilimleri bozmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancarları dipten kesmemek hasselback formunun fırında yapılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne dereotu serpip yanlarında yoğurtlu dip sunun.

Alerjenler

Hardal