

Kerevizli Elma Cheddar Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 13/10

İngiltere usulü kerevizli elma cheddar salatası elma, kereviz sapı ve cheddar ile buluşturarak gevrek bir öğle tabağı yapar.

Malzemeler

- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Elma
- 80 gr Cheddar
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Hardal

Yapılışı

1. Kereviz saplarını ince ay şeklinde doğrayın. İnce doğrayın.
2. Elmaları küçüyen kesin ve limon suyuyla 1 dakika karıştırın.
3. Cheddar peynirini ince çubuklar halinde kesin, cevizleri iri kesin.
4. Yoğurt, hardal, elma sirkesi ve zeytinyağına 15 saniye çırpın.
5. Kereviz, elma ve peyniri sosla birleştirin, cevizle üstünü tamamlayın. Servis edin, böylece elma kararmadan cheddar ve kerevizle dengelenir.

PÜF NOKTASI

Elmayı servis anında doğramak kerevizle birleşince oluşan fazla suyu azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine cheddar serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal

Kereviz