

Lyon Salata Lyonnaise

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 14/10

Salade lyonnaise, frisee yeşilliği, ç1t1past1rma kruton, poşe yumurta ve Dijonlu sosla yapılarak klasik Fransız bistro salatasıdır.

Malzemeler

- 1 adet Frisee veya k1v1rc1k
- 150 gr Dana bacon veya past1rma
- 4 adet Yumurta
- 4 dilim Baget ekmek
- 1 tatlı kaşık Dijon hardalı
- 2 yemek kaşık Üzüm sirkesi
- 4 yemek kaşık Zeytinyağı
- 2 yemek kaşık Frenk soğanı
- 0.5 çay kaşık Tuz
- 0.3 çay kaşık Karabiber

Yapılışı

- Baget küplerini tavada 4 dakika kızdırın.
- Pastırmayı 5 dakika ç1t1ana kadar pişirin.
- Hardal, sirke, zeytinyağı tuz ve karabiberi ç1rp1n.
- Yeşilliği sosun yarısını hazikçe harmanlayın.
- Yumurtaları sirkeli suda 3 dakika poşe edin.
- Salatayı kruton, pastırmaya poşe yumurtayla tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Poşe yumurtayı 3 dakika tutmak sarı sınıra salata sosuna karşı mas1rs1ağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yumurtayı servis anında kesip sıcak krutonlarla hemen sunun.

Alerjenler

Yumurta

Gluten

Hardal

