

Mevsim Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 13/10

Marul, havuç, domates ve salatalıkla hazırlanan temel sofralık salata.

Malzemeler

- 1 adet Marul
- 2 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 1 adet Havuç
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Marul, mor lahanaya ve maydanozu sirkeli suda 5 dakika bekletip iyice kurutun.
2. Havucu iri rendeleyin, mor lahanaya çok ince şeritler halinde kesin.
3. Zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, sirke, tuz ve karabiberi 30 saniye çırpın.
4. Marul, lahanaya, havuç ve maydanozu geniş kasede birleştirin.
5. Sosu servis öncesi ekleyin, yapraklar diriliğini kaybetmeden tabağa alın.
6. Mor lahanaya sosla karıştırdıktan sonra, sertliği kırılarak marul yaprakları ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Sosu servis anında ekleyin; yeşillikler diri kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Et, tavuk ve baklagil yemeklerinin yanında servis edin.