

Paris Elmalı Kereviz Remoulade

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 3/10

Fransız usulü elmalı kereviz remoulade, rendelenmiş kerevizi yeşil elma, hardal ve mayonezli sosla çitir, kremams bir bistro salatası naçevirir.

Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 1 adet Yeşil elma
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Kerevizi rendeleyip hemen limon suyuyla karıştırır rengi kararmasını bekletmeden soslayın.
2. Kerevizini limonlu suda bekletip süzün, rengi kararmasın.
3. Hardalın sosunu sirke ve zeytinyağıyla emülsiyon olana kadar çirpin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Sosu iki kaşıkleyip tadın tuz ve ekşiliği kereviz dokusuna göre ayarlayın.
6. Salatası servis tabağına alı ve sos parlakken sofraya çikarın.

PÜF NOKTASI

Kerevizi limonla hemen buluşturmak kararmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağı karıştırılmış sos + malzeme katları halinde dağıtı ve servis öncesi yavaşça karıştırın.

Alerjenler

Yumurta

Hardal

Kereviz