

Portakallı Havuç Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açlık bar 3/10

Fas usulü portakallı havuç salatası rendelenmiş havucu portakal, kimyon ve zeytinyağıyla birleştirerek parlak aromalı bir meze yapar.

Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 1 adet Portakal
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 yaprak Taze nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Havuçları rendeleyip portakal dilimleriyle karıştırın. Sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Portakallı Havuç narenciyesinin beyaz zarı temizleyin ve akan suyunu sos için ayırın.
3. Portakallı Havuç sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çırpın. Portakallı tadına çıksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçalar dağılsın.
5. Servis tabağına alırsanız sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Havucu sosla 10 dakika bekletmek portakal suyunu içine çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane yapraklarıyla küçük servis edin.