

# Radika Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 13/10

Ege radika kışın haşlanıp zeytinyağı ve limonla sade bir ot salatasına dönüşür.

## Malzemeler

- 2 demet Radika
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Radikayı kaynatıp dakika haşlayıp yapraklar sulanması için iyice tamamen kurutun.
2. Radika yeşilliklerini kurutun ve sert sapları ayıklayıp yapraklar sosu sulandırması için.
3. Radika sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çırpıp radika tadına çiksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayıp parçalar dağılması için.
5. Yaprakları sosla son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tuzu servise yakın serpmek yaprakların dirilik kazanmasını sağlar; erken tuzlamak yaprakları soldurur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne zeytinyağı gezdirip limon sıkın.