

Roka Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

3 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 3/10

Roka, domates ve parmesanla hazırlanan limonlu ferah salata.

Malzemeler

- 2 demet Roka
- 12 adet Cherry domates
- 40 gr Parmesan peyniri
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Rokayı iyice tamamen kurutun ve sert saplarını atın.
2. Cherry domatesleri ikiye bölün, parmesanı ince rendeleyin.
3. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük kasede çırpın.
4. Roka ve domatesi sosla ezmeden harmanlayın.
5. Parmesanı serpip salatayı bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Rokayı soslamadan önce kurutun; 1 saat yaprak sosu seyreltir.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et ve pizza yanlarında servis edin.

Alerjenler

Süt