

# Salade Lyonnaise

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 14/10

Lyon bistro salatası frisée yeşilliği, pastırma poşe yumurtayla ekşi sosla dengeler.

## Malzemeler

- 300 gr Frisée marul
- 120 gr Dana pastırma
- 4 adet Yumurta
- 80 gr Kruton
- 2 çay kaşığı Dijon hardalı
- 2 yemek kaşığı Şarap sirkesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Frisée marulu yıkayın, krutonları hazırlayın.
2. Pastırmayı tavada 1 tane kadar pişirin.
3. Yumurtaları poşe kılıp pişirip süzün.
4. Dijon hardalı sirke ve zeytinyağıyla karıştırın.
5. Marulu sosla harmanlayın, pastırma, kruton ve poşe yumurtayla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtaları poşe pişirirken suya 1 yemek kaşığı sirke ekleyin; ak dağılmadan toplanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık olarak, sosu üzerine gezdirerek servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Gluten

Hardal