

Stockholm Dereotlu Patates Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~225 kcal

Açılış 4/10

İsveç usulü dereotlu patates salatası haşlanmış patatesi yoğurt, hardal ve bol dereotuyla serin bir garnitüre dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.5 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 4 adet Kornihon turşu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri 16-18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Patatesleri küçük küpler halinde doğrayın.
3. Yoğurt, hardal, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu çırpın.
4. Patates, dereotu ve kornihonu sosla ezmeden harmanlayın.
5. 10 dakika soğutup balıktan servis edin.
6. Yaprakları sosla son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri küçük yapmak lezzeti içine çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Balıktan soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal

Deniz ürünleri