

California Cobb Salad

Toplam 40 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 16/10

Cobb salad, tavuk, avokado, yumurta, marul, domates, mavi peynir ve pastırma ile hazırlanan doyurucu Amerikan salatasıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Marul
- 2 adet Avokado
- 4 adet Yumurta
- 3 adet Domates
- 120 gr Dana pastırma
- 100 gr Mavi peynir
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı

Yapılışı

1. Tavuk göğsünü tavada her yüzü 6 dakika pişirin.
2. Tavuğu 5 dakika dinlendirip dilimleyin.
3. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soyun.
4. Pastırmayı tavada 3 dakika kızdırın.
5. Marulu doğrayıp geniş tabağa yayın.
6. Avokado, yumurta, domates, tavuk, pastırma ve peyniri şeritler halinde dizin.
7. Zeytinyağı, üzüm sirkesi ve Dijon hardalıyla sos yapın ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Malzemeleri ayrı şeritler halinde dizmek salatanın klasik görünümünü ve porsiyon kontrolünü korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Hardal, üzüm sirkeli sosu servis anında ekleyebilirsiniz.

Alerjenler

Yumurta Süt Hardal

