

# Chermoula Havuç Salatası

Toplam 22 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 3/10

Chermoula havuç salatası haşlanmış havucu sarımsak ve kimyonlu sosla buluşturarak sıcak baharlı ve renkli bir meze tabağı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- Havuçları ince çubuk doğrayıp da iri rendeleyin.
- Havuçları kaynar suda 3 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Sarımsak, kimyon, zeytinyağı ve limon suyunu chermoula benzeri sos yapın.
- Haşlanmış havuçları sosla kaplayıp her telin aromalanmasını sağlayın.
- Salatayı 20 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Havucu yumuşak ama diri bırakmalısınız. Salatada parlak bir siyahımlı olmalıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kişniş serpili havuç salatası için meze olarak sunun.