

Elma Havuçlu Kök Patates Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Elma havuçlu kök patates salatası kök sebzeleri elma ve hardal sosla buluşturarak İsveç usulü gevrek bir yan tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 adet Elma
- 1 tatlı kaşık Tane hardal
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Patatesleri ve havuçları kabuklu haşlayın, diri yumuşak kıvamda sudan alın.
- Sebzeleri 11 tane 1 cm küpler halinde doğrayın.
- Elmayı ince doğrayın, tane hardal ve zeytinyağıyla sos hazırlayın.
- Patates, havuç ve elmayı sosla ezmeden harmanlayın.
- Salatayı 15 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri diri pişirmek salatanın gevrekliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne dereotu serperek yanındaki klâsünun.

Alerjenler

Hardal