

# Frankfurt Grüne Sosse

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 2/10

Grüne sosse, yedi ot, yoğurt, ekşi krema, hardal ve limonu soğuk yeşil sosta birleştirip yumurta ve patatesle sunar.

## Malzemeler

- 0.3 demet Maydanoz
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Tere
- 0.3 demet Kuzukulağı
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 4 adet Yumurta
- 600 gr Patates
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğutun.
2. Patatesleri 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Otları yıkayıp tamamen kurutun.
4. Otları bıçakla çok ince kıyın.
5. Yoğurt, ekşi krema, hardal, limon suyu, tuz ve otları karıştırın.
6. Sosu 10 dakika buzdolabında dinlendirip yumurta ve patatesle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Otları bıçakla önce küçük parçalara ayırın; blender fazla süreyle çalıştırmak kararlıdır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Haşlanmış yumurta ve sıcak patatesle hafif öğle yemeği olarak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Hardal