

Fransız Mercimekli Hardallı Tartine

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~280 kcal

Fransız usulü mercimekli hardallı tartine, yeşil mercimek salatası hardallı sosla çökmek üzerinde pratik bir öğüne çevirir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 8 dilim Baget ekmek
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 adet Kornihon turşu

Yapılı

1. Yeşil mercimeği 18-20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Dijon hardalı zeytinyağı ve doğranmış kornihon turşuyu sos yapın.
3. Mercimek ve maydanozu hardallı sosla harmanlayın.
4. Baget ekmek dilimlerini kızartıp mercimek salatası üzerine paylaşın.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmak tartine üzerinde ezilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornihon turşu ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Hardal