

Hardaliyeli Lahana Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 13/10

Kirklareli hardaliyeli lahana salatası, ince lahana kiyimi hardaliye ile tatlandırılarak, canlı ve bağ bozumu esintili bir salata sunar.

Malzemeler

- 300 gr Kirklareli lahana
- 3 yemek kaşığı Hardaliye
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Kirklareli lahanayı ince ince kiyim geniş kaseye alın.
2. Hardaliye, elma sirkesi ve zeytinyağı karışımında iyice çırpın.
3. Dereotunu ince kiyim lahanaya ekleyin.
4. Sosu lahananın üzerine döküp elinizle hafifçe oarak karıştırın.
5. Salatayı 10 dakika dinlendirip serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı sosla karıştırmadan dinlendirmek daha parlak ama diri bir sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında zgaraköfte ya da tavuk sunun.

Alerjenler

Hardal