

# Hardall Kök Sebze Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Hardall kök sebze salatası kök sebzeleri hafif hardal sosla buluşturarak gevrek, toprak ve öğle sofralarına uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 1 tatlı kaşık Dijon hardalı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Patates ve havucu iri küp doğrayıp yumuşayana kadar 10-12 dakika haşlayın.
- Kereviz sapını çok ince doğrayıp haşlanan sebzelerle aynı kaba alın.
- Dijon hardalı ile zeytinyağını karıştırarak keskin aromalı sos hazırlayın.
- Sebzeleri ezmeden sosa bulayın ve 10 dakika dinlendirin.
- Salatayı 11°C'de soğuk olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri diri haşlamak salatanın dokusunu canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, yanında üme balıya da haşlanmış yumurta sunun.

## Alerjenler

Hardal

Kereviz