

Lyon Salata Lyonnaise

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 14/10

Salade lyonnaise, frisee yeşilliği, ç1t past1rma kruton, poşe yumurta ve Dijonlu sosla yapılarak klasik Fransız bistro salatasıdır.

Malzemeler

- 1 adet Frisee veya k1v1rc1k
- 150 gr Dana bacon veya past1rma
- 4 adet Yumurta
- 4 dilim Baget ekmek
- 1 tatlı kaşık Dijon hardalı
- 2 yemek kaşık Üzüm sirkesi
- 4 yemek kaşık Zeytinyağı
- 2 yemek kaşık Frenk soğanı

Yapılışı

1. Baget küplerini tavada 4 dakika kızdırın.
2. Pastırmayı 5 dakika ç1t olana kadar pişirin.
3. Hardal, sirke, zeytinyağı tuz ve karabiberi ç1rp1n.
4. Yeşilliği sosun yarısını hazırlanmış harmanlayın.
5. Yumurtaları sirkeli suda 3 dakika poşe edin.
6. Salataya kruton, pastırma ve poşe yumurtayla tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Poşe yumurtayı 3 dakika tutmak sarı sarı salata sosuna karşı mas1 sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yumurtayı servis anında kesip sıcak krutonlarla hemen sunun.

Alerjenler

Yumurta

Gluten

Hardal