

Paris Elmalı Kereviz Remoulade

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Fransız usulü elmalı kereviz remoulade, rendelenmiş kerevizi yeşil elma, hardal ve mayonezli sosla çitir, kremams bir bistro salatası na çevirir.

Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 1 adet Yeşil elma
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılı

- Kerevizi rendeleyip hemen limon suyuyla karıştırın.
- Yeşil elmayı ince jülyen doğrayın.
- Mayonez ve hardal küçük kasede çirpın.
- Kereviz ve elmayı sosla harmanlayıp 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi limonla hemen buluşturmak kararmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla soğuk servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Hardal

Kereviz