

Salade de Lentilles

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açıklama 8/10

Fransız yeşil mercimeği hardall sosla buluştuğunda, sıcakta da yenilebilen güçlü bir baklagil salatasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil mercimek
- 4 adet Arpacık soğan
- 1 yemek kaşığı Dijon hardal
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 60 gr Keçi peyniri

Yapılışı

- Yeşil mercimeği diri kalacak şekilde 20-25 dakika haşlayın.
- Arpacık soğanları çok ince kütleyin, keçi peynirini iri ufalayın.
- Dijon hardal ve zeytinyağı ile parlak bir sos hazırlayın.
- Haşlanmış mercimeği soğanla karıştırıp hardall sosu üzerine gezdirip 5 dakika bekletin.
- Salatanın üstüne keçi peynirini serpin, sıcakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği haşladıktan sonra soğumasını bekletip sosu sıcakken ekleyin; taneler aromayı daha iyi çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine keçi peyniri kırılarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal