

Salade Lyonnaise

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 14/10

Lyon bistro salatası frisée yeşilliği, pastırma poşe yumurtayla ekşi sosla dengeler.

Malzemeler

- 300 gr Frisée marul
- 120 gr Dana pastırma
- 4 adet Yumurta
- 80 gr Kruton

Yapılış

1. Pastırmayı tavada 5 dakika kızartın.
2. Yumurtaları poşe pişirin.
3. Yeşillik, kruton ve sosla birleştirin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları poşe pişirirken suya 1 yemek kaşığı sirke ekleyin; ak dağınık toplar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık olarak, sosu üzerine gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Gluten