

Stockholm Dereotlu Patates Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~225 kcal

İsveç usulü dereotlu patates salatası haşlanmış patatesi yoğurt, hardal ve bol dereotuyla serin bir garnitüre dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.5 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 4 adet Kornihon turşu

Yapılış

1. Patatesleri 16-18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Yoğurt, hardal ve doğranmış turşuyu karıştırın.
3. Patatesleri iri doğrayıp sosla harmanlayın.
4. Dereotunu ekleyip 10 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Patatesleri 111kcal soğuk servis etmek için çeker.

SERVİS ÖNERİSİ

Balığın soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal