

Hardallı Kırmızı Lahana Salatası

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- Yarım küçük kırmızı lahana
- 1 orta boy ekşi elma
- 1 küçük havuç
- 1,5 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı bal
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Hardal.

Ön Hazırlık:

Lahanayı ince şerit doğrayın. Elmayı çekirdek yatağından ayırıp ince dilimleyin; havucu iri rendeleyin. Sos malzemelerini küçük kavanozda çalkalayın.

Yapılışı:

1. Lahanaya bir tutam tuz serpip 1-2 dakika elinizle ovun; yalnızca hafif yumuşaması yeterlidir.
2. Elma ve havucu ekleyin. Hardallı sosu döküp bütün malzemeleri alttan üste karıştırın.
3. Salatayı 10 dakika dinlendirip tadına bakın; gerekirse sirke veya tuzunu ayarlayın. Çıtır dokusu kaybolmadan servis edin.

>> **İpucu:** Lahanayı fazla ovmak su salmasına ve salatanın gevrekliğini kaybetmesine yol açar.

Saklama:

Soslanmış salatayı buzdolabında 1 gün saklayabilirsiniz; daha uzun bekleteceksenız sosu ayrı tutun.

Kiraz'ın Mutfağı