BROKOLİ VE ÇİNLAHANASI SALATASI (FRANSA)

2 brokkoli dalı (çiçekleri ayrılmış ve sapları soyulup, verevine doğranmış)
1 siyah turp (kabuğu soyulmuş)
1 küçük çinlahanası (yapraklan ayrılıp, iri parçalar halinde doğranmış)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 tatlı kaşığı susamyağı
Soyalı sos:
2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
4 ince taze zencefil dilimi (isteğe bağlı; kabuğu soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı süzme bal
1 çorba kaşığı soya sosu (ya da tercihen soyu)

Sosu hazırlamak için tavuk suyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak ısıtın. Isınınca zencefil (isteğe bağlı), tane karabiberler ve tozşekeri katıp, karışımı yaklaşık yarım su bardağı kalıncaya kadar (10 -12 dakika) pişirin.
Bu arada bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı oturtun. Brokkolileri buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak harlı ateşe oturtun ve suyu birtaşım kaynatın. Su kaynamaya başladıktan sonra, brokkolileri iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) buharda pişirin.
Sonra tencereyi ateşten alıp, brokkolileri bir kâseye aktararak, kâseyi buzdolabına kaldırın.
Tavuksuyu tenceresini ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca sirke, bal ve soya sosunu (ya da şoyuyu) katıp, bir tel süzgeçten küçük bir sos kabına geçirin.
Siyah turpu 5 cm uzunluğunda parçalar halinde kesip, sonra her parçayı çok ince dilimleyerek, dilimleri tuzlu su dolu bir kâseye koyun.
Buzdolabındaki kâseyi alıp, turp dilimlerini kâğıt havlu arasında kuruttuktan sonra, kâsedeki brokkolilere katın. Çinlahanası parçalarını da ekleyin.
Çiçekyağını ve susamyağını küçük bir kâsede karıştırıp, salatanın üstüne gezdirerek, iyice karıştırın. Salatayı yanında sosuyla servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, çinlahanası yerine marul kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:29736 • adı:Brokoli ve Çinlahanası Salatası (Fransa) • gönderen:reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:06