



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİJON HARDALLI TON BALIĞI SALATASI

Dijon hardalı 2 yemek kaşığı
Rendelenmiş limon kabuğu 1 adet
Limon suyu 2 adet
Zeytinyağı Yarım çay bardağı
Sumak 1 çay kaşığı
SuperFresh Bütün Dilim Ton Balık 2x160 1 kutu (160 gr)
Rezene sapı 2 adet
Salatalık 1 adet
Kırmızı turp 2-3 adet
Yeşil soğan 3 adet
SuperFresh Soğan 1 adet
Siyah zeytin Yarım çay bardağı
Maydanoz 1 avuç dolusu
Taze nane yaprağı 10 dal
Domates 2 adet

Salatalığı küp küp doğrayın.

Yeşil soğanı, maydanozu, rezene sapını ve nane yapraklarını ince ince doğrayın. Üstüne SuperFresh Soğan ekleyin.

Domatesleri halka halka doğrayın.

Geniş bir kap içerisinde SuperFresh Ton Balığı'nı, yeşil ve SuperFresh Soğan, salatalık, maydanoz, kırmızı turp, siyah zeytin, nane yaprağı, rezene sapı ve domates ile birlikte iyice karıştırın.

Salata sosu için; hardal, rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu, zeytinyağı, sumak, tuz, karabiber ve pul biberi bir kaptaki blender ile karıştırın.

Salataya sosu ilave ederek tekrar karıştırın ve yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapın.

