KUZU ETLİ NİSUAZ SALATA (FRANSA)

1 kg kuzu eti (tercihen sırttan, bütün yağları alınmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
500 g küçük taze patates (kazınmış)
250 g taze fasulye (ayıklanmış)
1 küçük hıyar
3 domates (dilimlenmiş)
1 yeşil salata (yıkanıp kurulanmış)
3 ançüez filetosu (yıkanıp, kurulandıktan sonra, doğranmış)
6 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, her biri 2'ye kesilmiş)
Taze otlu sirke sosu:
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
1/4 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çorba kaşığı fesleğen (kıyılmış)
1/4 çorba kaşığı kekik

Önce fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Karabiberi etin her yanına serpip, eti bir fırın kabına yerleştirerek, kabı fırına verin ve 1 saat pişirin.
Bu arada patatesleri kaynar suda 20 - 25 dakika haşlayıp, bir süzgeçte süzerek, soğumaya bırakın. Taze fasulyeleri de kaynar suda yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (3 - 4 dakika) haşlayıp, bir süzgeçte süzerek, akar su altında çalkaladıktan sonra, süzülmeye bırakın.
Kabı fırından alıp, bir kenara bırakın. Hıyarı soyup, uzunlamasına 2'ye keserek, çekirdeklerini temizleyin. Sonra her yarım parçayı dilimleyip, bir kenara bırakın.
Sirke sosunu hazırlamak için sarımsaklar, hardal ve tuzu bir kâsede karıştırıp, limon suyu ve zeytinyağını bir çatalla çırparak katın. Maydanozlar, fesleğenler ve kekiği katıp, iyice karıştırarak, kâseyi bir kenara bırakın.
Kuzu etini 7,5 eni boyunda, 1 cm eninde şeritler halinde kesin. Et şeritlerini bir salata kâsesine koyup, öbür kâsedeki sirke sosunu üstlerine boşaltarak, iyice karıştırın. Patatesler, taze fasulyeler, hıyar dilimleri ve domates dilimlerini ekleyip, yeniden karıştırın.
Bir başka salata kâsesine yeşil salata yapraklarını dö-şeyip, üstlerine kuzu etli nisuaz salatayı boşaltın. Ançüez parçalan ve yarım zeytinlerle süsleyip, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında maydanozlu - peynirli - sarımsaklı kızarmış ekmeklerle.

© lezzetler.com tarif no:31418 • adı:Kuzu Etli Nisuaz Salata (Fransa) • gönderen:nazlı29 • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:44