

Somon Salatasi

Malzemeler

200 gram fume somon (yaklasik olarak 4 fileto)
4 adet orta boy patates
1 adet taze soganin beyaz kısmi yada kirmizi sogan
1 adet Marul
1 su bardagi taze ispanagin ince kucuk yapraklari veya semizotu
Yarım limonun suyu
1 fincan kirlmis ceviz ici
1 corba kasigi sirke
3 corba kasigi elma suyu
4 corba kasigi zeytinyagi
Ihtiyaca gore tuz ve karabiber

Yapilisi

Patatesleri haslayip, soguduktan sonra kabuklarini soyarak, kucuk kupler seklinde dograyip bir salata kasesine koyelim.

Taze soganin beyaz kısmi yada kirmizi sogani dilediginiz buyuklukte ve sekilde dograyip kaseye koyelim.

Marulu kucuk parcalar halinde dograyip, salata kasesine ekleyelim

Ispanak yada semizotunu da ayni sekilde salataya ekleyelim.

Fume somonlari izgarada arkali onlu bir kac dakika pisirip, salataya ekleyip, hafifce karistiralim.

Limon suyu, zeytinyagi ve elma suyunu karistirip, hazirladigimiz sosu salataya dokelim. Istege gore sirke kullanabilirsiniz.

Salataya dovulmus cevizleri ekleyip, karabiber, cok az tuz ekleyip, bekletmeden servis yapıyoruz.

Salataya isterseniz peynir, yumurta, domates, meyve dilimleri veya degisik malzemeleri ekleyip cikararak damak tadiniza uygun hale getirebilirsiniz.

ellerimize saglik