

Édeskömény saláta



- előkészület: 5 perc
- főzés: 10 perc

hozzávalók 2 főre

- 1 édeskömény gumó (levelekkel)
- 2 sárgarépa
- 1 vöröshagyma
- 5 tk olívaolaj
- 1 citrom leve
- 2 tk balzsamecet
- 1 kk frissen őrölt bors
- só

elkészítés

1. Vágjuk fel a zöldségeket vékony csíkokra (kényelmesebbek használják az elektromos aprítót).
2. Ha a medvecukor ízt szeretnénk dominánssá tenni, akkor vágjuk bele az édeskömény kaporra emlékeztető leveleit is.
3. Keverjük össze az olívaolajat, a balzsamecetet és a citrom kifacsart levél, majd frissen őrölt borsal és sóval ízesítsük.
4. Keverjük össze a zöldségeket a dresszingsel.
5. Tálaljuk vékony parmezáncsíkokkal (Ezt még a fényépezés előtt lelegelték a gyerekek), és pirított rozskenyérrel!