

Sóska saláta



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 1 főre

- 100 g zsenge sóskalevél
- 1 szál halványító zeller
- 1 közepes szál sárgarépa
- 1 közepes Idared alma fele

öntethez:

- 3 ek dióolaj
- 1/2 citrom leve
- csipet só
- csipet őrölt fehér bors
- 1 tk méz
- 1 gerezd fokhagyma

elkészítés

1. Először az öntetet készítsük el: kis tálban összekeverjük a dióolajat a citrom kifacsart levével, a mézzel és sóval, borszal ízesítjük. A fokhagymagerezedet egészen finomra vágjuk és hozzáadjuk az öntethez.
2. A megtisztított sóskaleveleket nagyjából egymásra téve kb. 1 centi vastag csíkokra vagdossuk.
3. A zellerszárat, és a megpucolt sárgarépát olyan vékonyra szeleteljük, amilyenre csak tudjuk.
4. Az almát megmossuk, megszáritjuk (nem hámozzuk meg!), magházát kivágjuk és tetszőleges formájú (de nem túl nagy), leheletvékony szeletekre vágjuk.
5. Az előkészített hozzávalókat egy nagyobb tálba tesszük és egészen finom lyukú szűrűn keresztül rácsorgatjuk az öntetet (hogy a kis fokhagyma darabkák ne kerüljenek bele a salátába).
6. Az egészet jól összeforgatjuk és AZONNAL megesszük.
7. (Ezt a salátát nem szabad előre elkészíteni: fontos, hogy közvetlenül a fogyasztása előtt csináljuk meg, különben a sóska összefonnyad, almaseletekék pedig megbarnulnak...)