



# Vinegret soslu kıvırcık salata

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



|           |         |
|-----------|---------|
| Hazırlama | 15 Dak. |
| Piştirme  | 10 Dak. |
| süresi    |         |
| Porsiyon  | 4       |

Üzüm çekirdeği yağı, arpacık soğanı, otlar ve hoş bir acıyla hazırlanan vinegret soslu kıvırcık salata, her mevsim garnitür veya basit başlangıç yemeği olarak tüketilebilir.

## Vinegret sosu

- 2 yk Dijon hardalı
- 50 ml Beyaz balzamik sirke
- 100 ml Otlı sirke
- 200 ml Kanola yağı
- 50 ml Üzüm çekirdeği yağı
- 100 ml Sebze suyu
- 1 çk Worcestershire sosu
- 1 çk Şeker
- 2 Arpacık soğanı, doğranmış
- 5 Dal Düz yapraklı maydanoz, yolunmuş
- 2 Dal Mercanköşk, yolunmuş
- 1 Dal Fesleğen, yolunmuş

## Servis

- 200 g Kıvırcık salata

## Vinegret sosu





Dijon hardalını ve kalan tüm malzemeleri uzun bir kaba koyun ve el blenderi ile püre haline getirin.

## Servis

---

Kıvırcıkları büyük bir kaseye koyun veya tabaklara dizin ve üzerine biraz vinegret gezdirin.

## İpuçları

---

Vinegret sosunu temiz ve ağzı kapalı bir şişede buzdolabında yaklaşık 1 hafta saklayabilirsiniz.

Kıvırcıkları mevsime göre ayarlayın: Soğuk aylarda kırmızı hindiba, frenk salatası veya hindiba, sıcak aylarda ise kıvırcık ve yeşillik kullanın.

## Ek bilgi

---

Oluşturulma tarihi 02.09.2025

