Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **10 perc**

Répási Eszter

KELETIES RÉPASALÁTA

Ezen a hétvégén pótolja béta-karotin-szükségletét ezzel a recepttel. A répa bővelkedik ebben az értékes antioxidánsban.

HOZZÁVALÓK

1 csomag zsenge répa
1 kávéskanál porított kömény
2 ek apróra vágott friss koriander

ÍZESÍTÉS

1 db narancs
1 fél citrom
2 ek olívaolaj
izlés szerint Só, bors

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózmentes
Tojásmentes

1. Hámozza és mossa meg a répát, majd vágja karikákra. Gőzölje körülbelül 10 percig, amíg meg nem puhul. Tegye ki egy tálra, és hagyja kihűlni.
2. Készítse el az ízesítést: nyomja ki a narancsot és a fél citromot, és öntse levüket egy tálba. Sózza és borsozza meg, majd emulgeálja olívaolajjal.
3. Öntse a szószt a répára, és szórja meg köménnyel.
4. Hagyja körülbelül egy óráig pácolódni a hűtőben, majd mielőtt felszolgálná, díszítse korianderrel.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan