



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 zsenge répa
1 porított kömény

2 apróra vágott friss
koriander

ÍZESÍTÉS

1 narancs

1 citrom
2 olívaolaj
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 táltra, 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