

## Başlangıçlar ve Salatalar

servis 4 to 6  
prep time 20 minutes



### Domatesli Karpuz Salatası

#### Malzemeler

1/2	adet küçük SOLINDA™ Çekirdeksiz Karpuz
3	Kumato® Domatesi
1	su bardağını rahatça dolduracak miktarda kereviz yaprağı, sapların bir kısmıyla birlikte
1	büyük mango, soyulup parmak boyunda çubuklar halinde kesilmiş
1	su bardağını rahatça dolduracak miktarda yeşil salata, ıspanak, marul, roka vs.
1/3	su bardağı taze dereotu yaprağı, kabaca kıyılmış
Yaklaşık 150 ml	zeytinyağı
Yaklaşık 120 ml	balsamik sirke sosu*
2	tatlı kaşığı kişniş, dövülmüş
Damak	zevkine göre deniz tuzu ve karabiber
Servis için:	Salatanın altına yerleştirmek için büyük, bütün marul yaprakları, isteğe bağlı
Servis için:	Bütün dereotu sapları, isteğe bağlı

#### Hazırlanışı

SOLINDA™ Çekirdeksiz Karpuzu iri zar boyutlarında küp küp doğrayıp büyük bir kaseye alın. Ortadan ikiye kestiğiniz Kumato® Domateslerinin her yarısını sekiz dilime ayırın. Kaseye ekleyin. Kereviz yapraklarını saplardan ayırıp sapları 5 cm uzunluğunda kesin, hepsini kaseye ekleyin. Mango ve yeşil salataları kaseye ekleyip alt üst ederek karıştırın. Dereotunu üç parti halinde ekleyin, eklediğiniz her partiden sonra kasedekileri alt üst edip karıştırın. Yağı küçük bir kaseye alın, yağı hızla çırparken balsamik sosu ekleyerek bulamaç haline gelmelerini sağlayın. Kişniş, tuz ve biberi ekleyin. Tadına bakıp gerekirse baharat ekleyin. Salata sosunun 3/4'ünü Domatesli Karpuz Salatasıyla yavaşça karıştırın, tadına bakıp gerekirse daha fazla sos ekleyin. İsterseniz, servis için bir tatlı tabağını büyük marul yapraklarıyla kaplayın. Salatadan bir porsiyonu yaprakların üzerine yerleştirip servis edin. Ayrıca isterseniz servisten önce her tabağı birer dal dereotuyla tamamlayabilirsiniz.

#### İpuçları ve Öneriler

\*Balsamik sirke sosu, koyu ve şerbetimsi bir kıvam alana kadar suyu çektilmiş balsamik sirkedir. Kendi sosunuzu hazırlamak için 3 su bardağı balsamik sirkeyi, koyu şerbet kıvamı alana kadar kısık ateşte kaynatın. Bir tahta kaşığı sapını sosa batırdığınızda sos akıp gitmeden sapı kaplıyorsa yeterince koyulaşmıştır.

Mango yerine papaya veya sert elma kullanabilirsiniz. Kereviz yaprağı bulamıyorsanız, 3-4 kereviz sapını küçük küçük doğrayıp eklerseniz salataya hoş ve değişik bir doku katabilirsiniz.