



Başlangıçlar ve Salatalar

serves 4
prep time 15 minutes



Mavi Peynirli Domates Salatası, Sirkeli Hardal Sosuyla

Malzemeler

3	yemek kaşığı elma sirkesi
50 g	şeker
8	yemek kaşığı ketçap
2	tatlı kaşığı Worcestershire sosu
1	tatlı kaşığı hardal tozu
1/2	yemek kaşığı sarımsak, ince kıyılmış
240 ml	zeytinyağı (tercih edilir) veya bitkisel yağ
1	yemek kaşığı taze kekik, sapı ayıklanmış Damak zevkine göre kaya tuzu ve karabiber

Salata

6-7	Kumato® Domatesi, ince dilimlenmiş
1-2	küçük kırmızı soğan, soyulup ince halkalar halinde doğranmış ve tek tek ayrılmış
200-250 g	mavi peynir, ufalanmış
1/2	su bardağı ceviz
1/2	ufak demet taze Frenk soğanı, 1 cm uzunluğunda doğranmış

Hazırlanışı

Salata sosunu hazırlamak için sirke ve şekeri küçük bir kaseye alıp şeker çözünene kadar çırpın. Çırpıma devam ederek zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekik dışındaki tüm malzemeleri ekleyin. Sirkenin yağ ile bulamaç haline gelmesi için zeytinyağını çok yavaş bir şekilde, iyice çırparak karıştırmaya ekleyin. Tadınabakarak istediğiniz miktarda kekik, tuz ve biber ekleyin. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabına kaldırın.

Salatayı hazırlamak için Kumato® Domatesi dilimlerini ve soğan halkalarını bir dilim domates, bir halka soğan sırasıyla, daire olacak şekilde bir tatlı veya salata tabağına dizin. Domates ve soğanları malzemeler bitinceye kadar tabaklara dizmeye devam edin. Üzerine az miktarda salata sosu gezdirin. Her salatanın üzerine mavi peynir, ceviz ve Frenk soğanı serpiştirin. Üstüne bir miktar daha sos gezdirin. Yanında ilave sosla birlikte hemen servis edin.