



Салата с нахут и веган млечен дресинг

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

265 g	Нахут от консерва
1 стрък	Целина
1 ч.ч.	Боровинки
1 ч.ч.	Къпини
½ глава	Броколи
1 бр.	Зелена ябълка

За дресинга

200 g	Соев йогурт
1 с.л.	Лимонов сок
2 с.л.	Зехтин
30 g	Сушени червени боровинки
1 с.л.	♦ Билки по гръцки

- 1 Отделете розичките на броколито и пригответе в подсолена вода докато леко омекне, но все още е леко хрупкаво.
- 2 Пригответе дресинга като разбъркайте йогурта със зехтин, лимонов сок и сушени червени боровинки. Овкусете със Средиземноморска шарена сол Kotányi от мелничка.
- 3 Отцедете нахута, изплакнете и изсипете в купа. Нарежете стръка целина на тънки парченца. Измийте зелената ябълка и нарежете на кубчета. Измийте боровинките и къпините и нарежете на половинки, ако желаете.
- 4 Разбъркайте всички съставки заедно, овкусете с дресинга и се насладете.

СЪВЕТ: Можете да гарнирате с пресни листенца мента!

