



Hozzávalók:

40 dkg friss gyöngyhagyma (30 dkg konzerv is jó), 1 mokkáskanál só, 0,5 dl 10%-os ételcet, 2 szép alma, 2 dundi újhagyma, 4 evőkanál majonéz, 4 evőkanál tejföl, 1 mokkáskanál currypor, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors

1. Az apró hagymákat meghámozzuk, annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi, megsózzuk, az ecettel ízesítjük. Kis lángon 6-8 percig főzzük, majd levében hagyjuk hűlni.
2. Ezután leszűrjük, akárcsak a konzerv gyöngyhagymát, ha a salátát abból készítjük. A nagyobb szemeket félbevágjuk. Az almát hámozás nélkül kockákra vágjuk, és citromlével meglocsoljuk, nehogy megbarnuljon. Az újhagymát megtisztítjuk, karikákra szeljük, majd az előzőekkel összeforgatjuk.
3. A majonézt a tejföllel összekeverjük, a curryvel meg a borssal fűszerezzük, és a hagymás almára öntjük. Ha kell, utanasózzuk.

Jó tanács

- Kockákra vágott főtt tojással vagy sajttal is gazdagíthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 15-30 perc + érlelés

Egy adag: 311 kcal