



Hozzávalók:

60 dkg póréahagyma, 2 mokkáskanál só, 2 mokkáskanál kristálycukor, 40 dkg főtt füstölt pulykafelsőcomb (csont nélkül), 3 evőkanál balsamecet vagy vörösborecet, fél citrom leve, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 9 evőkanál olaj

1. A póréahagymát megtisztítjuk, kissé ferdén fölszeleteljük, szétszedetjük. A fele sóval és cukorral egy kis lábasban vizet forralunk, a pórét beleszórjuk, majd amint a víz újra forogni kezd - ez kb. 1 perc -, leszűrjük. Hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük. A füstölt pulykacombot, miután bőrét lefejtettük, kb. 3 milliméter vastagon fölszeleteljük, majd csinos kis csíkokra vágjuk.

2. A maradék sót és cukrot a balsamecetben, egy pohárban kiskanállal kevergetve feloldjuk. A citrom levét belefacsarjuk, megborsozzuk, majd apránként beledolgozzuk az olajat is. Végül a hússal majd a póréval összeforgatjuk, és letakarva néhány órára a hűtőszekrénybe tesszük, hogy íze összeérjen.

Jó tanács

- Aki paleo életmódot folytat, olívaolajjal és mézzel - még jobb ha steviával - készítse.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc + érlelés

Egy adag: 520 kcal