

Csipkebogyó-saláta zellerrel és szőlővel



Hozzávalók:

15-20 dkg friss érett csipkebogyó, 2 közepes zellergumó (kb. 50 dkg), 1 mokkáskanál só, 1 citrom leve, fél fürt szőlő (kb. 20 dkg), 3 evőkanál méz, 2 evőkanál borecet

1. A csipkebogyót megtisztítjuk, langyos vízben többször megmossuk, majd hosszában kettévágjuk, és a magjait kikaparva újból átmoszuk. A zellert meghámozzuk, gyufaszálnyi csíkokra metéljük. Enyhén megsózzuk és citromlevet csepegtetünk rá.
2. A csipkebogyót meg a zellert külön-külön annyi vízzel forrázzuk le, amennyi éppen ellepi, s lefedve hűlni hagyjuk. A szőlőt leszemezzük és a zellerhez (a levét nem öntjük le!) adjuk. A csipkebogyót levéből szűrőkanállal kiemeljük, az előzőekbe keverjük. A mézzel és a borecettel ízesítjük. Tálalás előtt behűtjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 147 kcal