



## LAHANA, KIZARMIŞ TATLI PATATES VE FETA PEYNİRİ, AMERİKAN CEVİZİ VE NARLI YABAN HAVUCU SALATASI

HAZIRLAMA VE PIŞİRME SÜRESİ: 1 SA

### MALZEMELER

- 2 büyük tatlı patates, kabuğu soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış
- 100 ml zeytinyağı, ilaveten 2 çorba kaşığı
- 2 çorba kaşığı beyaz şarap sirkesi
- 1 tutam şeker
- 1 çay kaşığı Dijon hardalı
- 450 gr kıvrıcık lahana, doğranmış, kalın sapları kesilmiş
- 1 adet bazlama, şeritler halinde kesilmiş
- 125 gr feta peyniri, süzölmüş ve kabaca küp şeklinde doğranmış
- 4 çorba kaşığı nar tanesi
- 3 çorba kaşığı amerikan cevizi
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

### HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Fırını önceden 180° C'de ısıtın (160° fan) | 350F | gaz 4.
2. Tatlı patatesleri 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın, bir parça tuz ve karabiber ilave ederek kızartma tepsinin içine alın.
3. Arada bir alt üst ederek 30-40 dakika kızartın, bıçağın ucu ile yumuşaklığını kontrol edin ve kenarlarının rengi değişince fırından çıkarın.
4. Aynı anda sirke, şeker ve hardalı bir parça tuz ve karabiber ile birlikte geniş bir iCook kasesi içerisinde şeker ve tuz iyice çözülene kadar çırpın.
5. Sos kalınlaşana ve birbirine karışana kadar kademeli olarak 100 ml zeytinyağını ilave edin. Kıvrıcık lahanayı ilave edin ve ellerinizle sosun içerisinde karıştırın.
6. Kuru bir iCook Sote tavası içerisinde, orta sıcaklıkta ve alt üst ederek bazlama şeritlerini kızartın. Ocaktan alın.
7. Hazır olduğunda tatlı patatesleri fırından çıkarın. Soğumaya bırakın, daha sonra feta, nar ve amerikan cevizi ile birlikte lahanayı ilave edin ve iyice karıştırın.
8. Tabaklara bölün ve servis etmeden önce üzerine bazlama şeritlerini dizin.