Indisk gulrotsalat



Ingredienser

♥ 6 store gulrøtter
♥ 1 dl eplecidereddik
♥ 1 dl sukker
♥ 2 vårløk
♥ 1 bunt frisk koriander
♥ 1 grønn chili (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Skrell gulrøttene og riv dem grovt.

Ha de revne gulrøttene i en bolle og bland inn eplecidereddik og sukker.

Snitt opp vårløk og hakk korianderbladene (dropp stilkene). Vend dette inn i gulrotsalaten.

Hvis du vil kan du også tilsette finhakket, grønn chili (jeg har ikke gjort det her, se tips).

Sett bollen i kjøleskapet i ca 30 minutter før du flytter gulrotsalaten over i en serveringsskål.

Tips

♥ Det går fint å bruke hvitvinseddik i stedet for eplecidereddik.

♥ Det er ikke nødvendig å tilsette grønn chili i denne gulrotsalaten, men hvis du liker sterk mat, kan du gjerne gjøre det. Skyll eventuelt bort frøene på innsiden av

chilien før du snitter den opp for å gjøre den mindre sterk.

♥ Gulrotsalaten passer til det meste av indisk mat, for eksempel som tilbehør til **Jumbooseri Khichri**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/indisk-gulrotsalat