

La Table

Salade de carottes au cumin



 x 4



20 mn



15 min



0 mn

Ingrédients

500 gr de carottes, 2 échalottes, 6 cs huile olives, 2 cs vinaigre balsamique, 1 gousse d'ail, 1 cs cumin, 1 chili , 1 cs de jus de citron, origan (ou coriandre) , sel, poivre

Couper les carottes en rondelles et les plonger dans une casserole d'eau salée

Cuire 15 minutes et les essorer dans du papier absorbant

Ciseler les échalottes et presser l'ail.

Pour la sauce, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le cumin, le chili, le jus de citron, le sel, le poivre et l'origan (ou la coriandre)

Bien mélanger le tout et servir froid

La tablo

Gulrøtsalat med spisskummen



500 g gulrøtter, 1 sjalottløk, 6 ss olivenolje, 2 ss balsamico, 1 fedd hvitløk, 1 ss spisskummen, 1 chili, 1 ss sitrønsaft, oregano (eller koriander), salt, pepper

Skjær gulrøtter og kok dem i 15 min en gryte av saltet vann

Skjær sjalottløk og hvitløk.

For sausen, bland olivenolje, eddik, spissekummen, chili, sitrønsaft, salt, pepper og oregano (eller koriander)

Bland godt gulrøtter og server kalde