27 Μαρτίου 2015

Σαλάτα καρότο

ΥΛΙΚΑ

- 10 καρότα
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα
- 110 ml. ελαιόλαδο
- 15 κ.σ. μέλι
- φρέσκο θυμάρι ψιλοκκομένο
- 5 κ.σ. ξίδι μπαλσάμικο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Το καρότο τρώγεται ωμό, σκέτο ή σε σαλάτες, Ακόμα γίνεται τουρσί αλλά και το μαγειρεύουμε μιας και θεωρείται βασικό συστατικό στη φασολάδα, ενώ ταιριάζει πολύ καλά και με τον αρακά.

Καθαρίζουμε και τρίβουμε τα καρότα στον τρίφτη σε μια σαλατιέρα. Ρίχνουμε το ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και ανακατεύουμε καλά τα 2 υλικά. Στη συνέχεια σε ένα άλλο σκεύος βάζουμε το μέλι, τα μπαλσάμικο το ελαιόλαδο, το θυμάρι, αλάτι και φρεκοτριμμένο πιπέρι. Τα ανακατεύουμε καλά και περιχύνουμε με αυτό τη σαλάτα μας.

Ανακατεύουμε τη σαλάτα μας για άλλη μια φορά και είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Πηγή: cookbox.gr