



Ridiche-Salata de mere

Dificultate **ușoară**

Timp de pregătire **10 min**

Timp total **10 min**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

Ingrediente

- 1 ceapă eșalotă, înjumătățită
- 1 grămadă de ridichi
- 1 măr, sferturi
- 1 ardei galben , în bucăți
- 120 g Emmentaler, în bucăți
- 1 lingură de ulei
- 1 linguriță de muștar
- 1/2 linguriță de sare
- 1 linguriță de zahăr
- 1 lingură de suc de lămâie

Pregătire

1. Se adaugă ceapa în vasul de amestecare și se toacă timp de **3 sec./pasul 5**.
2. Adăugați ridichi, mere, ardei gras, Emmental, ulei, muștar, sare , zahăr și suc de lămâie și tăiați timp de **5 secunde / viteză 5** . Se condimentează salata după gust și se servește.

Sugestii & Sfaturi

- În funcție de gust, puteți cumpăra, de asemenea, ierburi proaspete de primăvară (de exemplu, Arpagic, usturoi sălbatic, cresă) cu cotlet.