



Salad Củ Cải & Cải Bó Xôi

Nguyên liệu:

- ¼ cốc dầu ô liu
- 3 muỗng canh giấm vang đỏ hoặc giấm vang trắng
- 1 muỗng cafe lá kinh giới cay khô
- 1 muỗng cafe húng quế khô
- ½ cốc hành lá xắt nhỏ
- 1 ½ cốc củ cải trắng hoặc đỏ, xắt lát
- 10 cốc cải bó xôi (xé nhỏ thành miếng vừa ăn)
- Hạt tiêu để nêm nếm

Hướng dẫn:

1. Trộn hỗn hợp dầu ô liu, giấm, kinh giới cay khô, húng quế và hạt tiêu.
2. Thêm hành lá và củ cải, ướp trong ít nhất một giờ hoặc để qua đêm.
3. Trước khi dùng, cho hỗn hợp củ cải và nước ướp vào cải bó xôi, rồi trộn đều để rau thấm gia vị.

5 phần ăn

**Seasonal
and Simple**

Một chương trình thuộc Hệ
Thống Mở Rộng của
Đại Học Missouri

Nguồn: seasonalandsimple.info