



Salad Trộn Củ Dền & Bắp Cải

Nguyên liệu:

- 2 củ dền cỡ vừa, cắt bỏ đầu đuôi, gọt vỏ và xắt sợi
- 4 cốc bắp cải xắt sợi
- ½ cốc hạt óc chó cắt nhỏ
- 3 muỗng canh giấm táo
- 2 muỗng cafe mù tạt Dijon
- 1 muỗng cafe mật ong
- 5 muỗng canh dầu ô liu

**Seasonal
and Simple**

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

Hướng dẫn:

1. Trộn giấm, mù tạt và mật ong với nhau. Từ từ cho dầu ô liu vào và đánh đều.
2. Rưới hỗn hợp lên củ dền và bắp cải xắt sợi, trộn đều. Rắc hạt óc chó lên trên.

4 phần ăn