



Salad Cải Bó Xôi, Dâu Tây & Hạt Hồ Đào

Nguyên liệu:

- 1 pound cải bó xôi rửa sạch, để ráo nước
- 1 pint dâu tây rửa sạch, cắt đôi
- ¼ chén hạt hồ đào nướng

Nước sốt:

- ⅓ chén giấm mâm xôi
- 1 muỗng cafe bột mù tạt
- ½ muỗng cafe muối
- ¼ chén đường
- 1 chén dầu ô liu
- 1½ muỗng canh hạt anh túc

**Seasonal
and Simple**

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

Hướng dẫn:

1. Cho các nguyên liệu làm nước sốt vào máy xay, trừ hạt anh túc. Cho hạt anh túc vào hỗn hợp và khuấy đều nước sốt bằng tay.
2. Rang hạt hồ đào trong chảo trên lửa vừa trong 4 – 5 phút hoặc trong lò nướng 350 độ trong 7 – 8 phút.
3. Trộn đều nước sốt với cải bó xôi, dâu tây và hạt hồ đào nóng. Hạt hồ đào nóng sẽ làm rau xanh hơi ngả màu.

Nguồn: seasonalandsimple.info