



Salade aux Choux Brunes

Kara Lahana Salatası



1 bouquet de chou brun
½ tasse de maïs bouilli
4 piments rouges
4 pouces d'ail
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de sel

- # Laissez bouillir les choux (Cela peut être des bettes) et filtrez l'eau.
- # Grillez les piments rouges (Vous pouvez remplacer par le piment charleston). Vous pouvez faire la grillade dans la machine à toast.
- # Coupez les choux à un doigt de largeur.
- # Nettoyez les noyaux des piments, et coupez de la même manière avec un doigt de largeur.
- # Mettez dans un bol creux, les choux bruns, les piments, les ails battues, les maïs secs bouillis, l'huile d'olive, du vinaigre, du sel, puis mélangez.
- # Mettez dans l'assiette à service. Cette salade prend du gout en restant au frigo.

N-B : La salade aux choux bruns est une recette de la région de la mer noire.