Salade De Chou Au Poulet

Tavuklu Lahana Salatası

4-5 feuilles de chou blanc
1 poitrine de poulet
3 petits cornichons
½ bouquet de persil
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de yaourt
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel

Faites bouillir la viande de poulet puis disséquez.
Hachez les choux finement, rajoutez du vinaigre et du sel puis mélangez avec les mains.
Coupez le pétrin à la taille d'un pois chiche. Hachez les aneth finement.
Prenez les ingrédients dans un bol de mélange.
Mélangez dans un autre bol, de la mayonnaise, du yaourt, de l'huile d'olive et du flocon de piment rouge.
Puis versez le mélange de mayonnaise sur les ingrédients puis mélangez.
Prenez la salade dans une assiette puis ramenez à table.

N-B; Il n y a pas besoin de rajouter du vinaigre supplémentaire car les choux sont mélangés avec du vinaigre.

© ml.md (Français) Recette #: 1502 | Nom de la recette: Salade De Chou Au Poulet | l'Histoire : 05.05.2024 - 20:03