



MİSO SOSLU KIZARMIS TOFU SALATASI

Malzemeler:

100 gr **Mori-Nu Tofu**
1/2 ad Havuç (jülyen)
2 y.kasığı Kırmızı lahana (jülyen)
2 y.kasığı Beyaz lahana (jülyen)
2 y.kasığı Soya filizi
2 y.kasığı Yeşil soğan (jülyen)

Sos İçin:

2,5 y.kasığı **Hikari Shiro Miso**
5 y.kasığı Mayonez
1 y.kasığı Bal
1 y.kasığı Beyaz şarap
1 ç.kasığı **Mitsukan Pirinç Sirkesi**

Hazırlanışı:

Tofuyu küp doğrayıp kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Diğer salata malzemelerini bir kapta karıştırın. Sos malzemelerini karıştırıp 2-3 kaşık sosu salata malzemelerine karıştırın. Salatayı tabağa yerleştirin. Tofuyu üzerine serpiştirin. 1 kaşık sosu tofuların üzerine gezdirin.



CAJUN BİFTEK VE TAZE PATATES SALATASI

Malzemeler:

100 gr Antrikot
1 y.kasığı **Cajun King Baharatı**
4 adet Küçük taze patates
1 y.kasığı Maydanoz
1 y.kasığı **Viva Mexico Jalapeno Peynir Sosu**

Sos İçin:

3 y.kasığı **Lee Kum Kee Soya Sosu**
5 y.kasığı **Acetum Beyaz Şarap Sirkesi**
1 y.kasığı Şeker
3 y.kasığı Sıvı Yağ
2 ç.kasığı Hardal

Hazırlanışı:

Patatesleri haşlayın ve dörde bölün. Bu arada sos malzemesini bir kapta iyice karıştırın. Patatesler hafif ılıkken 4-5 y.kasığı sosu patatesler ile karıştırın. Soğumaya bırakın. Antrikotun her iki tarafında Cajun Yakma baharatına bulayın ve tereyağında her iki tarafını kızartın. İçini pişirmek için 180°C ye ısıttığınız fırında 5-6 dk daha pişirin. Fırından alıp birkaç dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada patatesleri tabağa alıp hafifçe ısıttığınız Jalapeno Peynir Sosunu Üzerine dökün. Maydanozları serpiştirin. Pişirdiğiniz antrikotla birlikte servis edin.



Koza Gıda Salata Reçeteleri



BALSAMİK SOSLU KUSKUS SALATASI



Malzemeler:

- 100 gr Tipiak Kuskus
- 100 ml Su
- 1 y.kasığı Kuş üzümü
- 1 y.kasığı Közlenmiş kırmızıbiber (küçük doğranmış)
- 1 y.kasığı Kalamata zeytini (doğranmış)
- 1 y.kasığı Yeşil soğan (ince kıyılmış)
- 3-4 yaprak Taze nane
- 2 t.kasığı Çam fıstığı (kavrulmuş)
- 1 y.kasığı Beyaz peynir (küçük doğranmış)
- 2 dilim Limon

Sos İçin:

- 5 y.kasığı Portakal suyu
- 1 y.kasığı Acetum Balsamik Sirke
- 1 y.kasığı Portakal kabuğu rendesi
- 1 ç.kasığı Kimyon
- 3 y.kasığı Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Suyu kaynatıp geniş bir kabın içerisine döktüğümüz kuskusun üzerine dökün. 5-10 dk suyu emmesini bekleyin. Çatalla karıştırıp havalandırın. Soğumaya bırakın. Sos için zeytinyağı hariç tüm sos malzemelerini bir çırpma kabına alın, zeytinyağını yavaşça ekleyerek karıştırın. Çam fıstığı, beyaz peynir ve nane yaprakları hariç diğer malzemeyi ve 5 y.kasığı sosu kuskusa karıştırın. Kalan malzemeyi üzerine serpiştirin. Yanında limon dilimleri ile servis edin.

AHUDUDU SOSLU BRIE PEYNİR PANELİ SALATA



Malzemeler:

- 50 gr Karışık yeşillik
- 4 adet Kiraz domates
- 4 adet Alpenhain Brie Peyniri Pane

Sos için:

- 2 y.kasığı Ravifruit Ahududu Püresi
- 1 y.kasığı Acetum Kırmızı Şarap Sirkesi
- 1 t.kasığı Arpacık soğan (ince kıyılmış)
- 1 ç.kasığı Hardal
- 2 ç.kasığı Limon suyu
- Tuz

Hazırlanışı:

Sos için tüm malzemeleri karıştırın. Brie peynir panellerini 180°C ısıtılmış fritözde 3 dk kızartın. Yeşillikleri tabağa yerleştirin. Brie peynir panellerini üzerine yerleştirin. Sosu peynirlerin ve salatanın üzerine gezdirin. Kiraz domatesleri salatanın kenarına yerleştirip servis edin.

SOBA NOODLE VE SEBZE SALATASI



Malzemeler:

- 100 gr Shandong Donuk Soba Noodle
- 1/2 adet Havuç (jülyen)
- 1/2 adet Salatalık(jülyen)
- 2 adet Yeşil soğan (jülyen)
- 1 y.kasığı Susam (kavrulmuş)

Sos İçin:

- 1 y.kasığı Lee Kum Kee Susam Yağı
- 6 y.kasığı Mitsukan Pirinç Sirkesi
- 1 y.kasığı Yamasa Soya Sosu
- 1,5 y.kasığı Mitsukan Mirin Honteri

Hazırlanışı:

Soba noodle larını kaynar suda birkaç dakika haşlayıp süzdürün. Soğuk suya alıp pişmesini durdurun. Süzdürün ve bir kenarda bekletin. Sos malzemesini bir kapta karıştırın. Yeşil soğan ve susam hariç tüm malzemeyi bir kaba alın. 4-5 kaşık sos ile harmanlayın. Bir kaseye alıp üzerine yeşil soğanları yerleştirin ve susamları serpiştirin. Not: Soba ve sosu soğuk servis edilirse (dolapta veya buzun üzerinde bekletilmiş) daha keyifli bir salata olacaktır.

ILIK PEYNİR SOSLU PİLİÇ SALATASI



Malzemeler:

- 1 adet Piliç göğüs
- 50 gr Marul, ıspanak karışımı
- 1 y.kasığı Yonca filizi
- 1/4 adet Kırmızı biber (küçük küp doğranmış)
- 1 y.kasığı Kruton
- 2 adet Kiraz domates

Sos için:

- 1/2 adet Arpacık soğan(ince kıyılmış)
- 1 diş Sarımsak (püre)
- 1 y.kasığı Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
- 2 y.kasığı Pronto Fresco 5 Peynir Sosu

Hazırlanışı:

Piliç göğsünü arzu ettiğiniz şekilde ızgara veya tavada pişirin. Salata karışımını bir tabağa yerleştirin. Üzerine dilimlediğimiz piliç göğsünü koyun. Bir tavada soğanları hafifçe kavurup, sarımsağı, beyaz şarap sirkesini ve peynir sosunu ekleyin. Hafifçe ısıtıp ateşten alın. Sosu tavukların ve salatanın üzerine gezdirin. Krutonları ve biberi serpiştirin. En üste yonca filizini koyup servis edin.

TAYLAND TAVUKLU NOODLE SALATASI

Malzemeler:

- 50 gr Cock Marka Pirinç Çubuğu
- 50 gr Tavuk göğsü (haşlanmış, dilimlenmiş)
- 1/2 adet Salatalık (jülyen doğranmış)
- 1/2 adet Kırmızı Biber (jülyen doğranmış)
- 1 adet Arpacık soğan (dilimlenmiş)
- 1/2 su bardağı Soya filizi
- 1 y.kasığı Nane yaprağı
- 1 y.kasığı Fesleğen yaprağı
- 1 y.kasığı Cajun Fıstığı

Sos İçin:

- 1,5 y.kasığı Squid Balık Sosu
- 2 y.kasığı Mae Ploy Tatlı Biber Sosu
- 2 y.kasığı Taze limon suyu
- 1 t.kasığı Lee Kum Kee Susam Yağı
- 1 y.kasığı Toz şeker

Hazırlanışı:

Tavuk göğsünü haşlayın veya ızgarada pişirin ve dilimleyin. Pirinç çubuklarını bir kaba alıp üzerini kaplayacak kadar kaynar su dökün ve yarım saat kadar yumuşaması için bekletin. Daha sonra süzün, kurulayın ve bir kenarda bekletin. Sos için tüm malzemeyi karıştırın. Pirinç çubuklarını makasla bir iki defa kesin. Nane, fesleğen ve cajun fıstığı hariç tüm malzemeyi bir kapta harmanlayın. Tabağa alın, nane fesleğen ve fıstığı serpiştirip servis edin.

FASULYE VE TON BALIĞI SALATASI

Malzemeler:

- 50 gr Karışık yeşillik
- 5-6 adet Taze Börülce (haşlanmış)
- 1 y.kasığı Edamame (organik soya fasulyesi)
- 1 y.kasığı Casa Fiesta Siyah Fasulye
- 100 gr Konserve ton balığı

Sos İçin:

- 1/2 su bardağı Domates suyu
- 1 y.kasığı Acetum Balsamik Sirke
- 2 y.kasığı Taze limon suyu
- 1 y.kasığı Zeytinyağı
- 2 y.kasığı Taze nane (doğranmış)

Hazırlanışı:

Sos malzemelerini zeytinyağı hariç bir kaba alın. Zeytinyağını yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Yeşil yaprakları servis tabağına yerleştirin. Börülce, siyah fasulye ve edamameyi iki kaşık sos ile karıştırın. Yeşilliklerin üzerine yerleştirin. En üste ton balığını yerleştirin. 2 kaşık sosu ton balıklarının ve salataların üzerine gezdirin. Nane yaprakları ile süsleyin.



NACHOS SALATASI

Malzemeler:

- 2 y.kasığı Simplot Avakado Püresi
- 3 y.kasığı Casa Fiesta Picante Salsa Sos
- 1/4 adet Göbek salata (ince kıyılmış)
- 50 gr Fıme hindi göğsü
- 1 su bardağı Santa Maria Sade Tortilla Cipsi (ufalanmış)
- 1 y.kasığı Casa Fiesta Siyah Fasulye
- 1 y.kasığı Taze soğan (ince kıyılmış)
- 2 y.kasığı Kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 y.kasığı Casa Fiesta Dilimli Jalapeno Biberi
- 1 y.kasığı Konserve mısır
- 1 y.kasığı Süslemek için maydanoz.

Hazırlanışı:

Avakado püresini ve 2 y.kasığı salsayı karıştırın. Mısır ve maydanoz hariç tüm malzemenin yarısını salata kasesine üst üste serpiştirin. Üzerine Avakado salsa karışımından iki kaşık sürün. Aynı işlemi ikinci bir kat daha tekrar edin. En üste kalan salsayı yayın. Mısır ve maydanoz serpiştirin.

