



Indisk gulrotsalat

Ingredienser

- ♥ 6 store gulrøtter
- ♥ 1 dl eplecidereddik
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 2 vårløk
- ♥ 1 bunt frisk koriander
- ♥ 1 grønn chili (kan sløyfes)



Fremgangsmåte

Skrell gulrøttene og riv dem grovt.

Ha de revne gulrøttene i en bolle og bland inn eplecidereddik og sukker.

Snitt opp vårløk og hakk korianderbladene (dropp stilkene). Vend dette inn i gulrotsalaten.

Hvis du vil kan du også tilsette finhakket, grønn chili (jeg har ikke gjort det her, se tips).

Sett bollen i kjøleskapet i ca 30 minutter før du flytter gulrotsalaten over i en serveringsskål.

Tips

- ♥ Det går fint å bruke hvitvinseddik i stedet for eplecidereddik.
- ♥ Det er ikke nødvendig å tilsette grønn chili i denne gulrotsalaten, men hvis du liker sterk mat, kan du gjerne gjøre det. Skyll eventuelt bort frøene på innsiden av

chilien før du snitter den opp for å gjøre den mindre sterk.

♥ Gulrotsalaten passer til det meste av indisk mat, for eksempel som tilbehør til [Jumbooseri Khichri](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/indisk-gulrotsalat>