سالا ميگو

مواد لازم :

ميگوی تميز كرده يا آب پز شده 200 گرم

تخم مرغ آب پز 3 عدد

زيتون 6 عدد

خيار شور 4 عدد

گوجه فرنگی 4 عدد

كاهوی خرد شده به مقدار لازم

طرز تهيه

كاهوی خرد شده را ته ظرف سالاد طوری قرار دهيد ، ميگوها را 4 قسمت كرده 4 گوشه كاهوها قرار دهيد ، در وسط كاهو گوجه فرنگی های 4 قاچ شده را قرار دهيد، تخم مرغ های آب پز را هم ورقه كرده گوشه به گوشه روی سالاد بگذاريد ، زيتون ها را هم روی سالاد قرار دهيد ، خيار شور حلقه حلقه كرده روی سالاد بگذاريد ، در صورت تمايل می توانيد پياز حلقه حلقه شده هم روی سالاد قرار دهيد سس اين سالاد به اين ترتيب تهيه مي شود.

دو عدد زرده تخم مرغ ، سه قاشق روغن زيتون ، يك قاشق سركه ، نصف قاشق غذا خوری خردل و كمی ترخون خرد شده را همراه باكمي نمك و فلفل مخلوط كرده و خوب بهم بزنيد تا كمی غليظ شود، نيمی از اين سس را روی سالاد بريزيد نيم ديگر را در ظرف مخصوص سس ريخته جداگانه سر سفره ببريد، در صورت تمايل می توانيد كمی آبليمو هم به اين سس اضافه كنيد، اين سس برای سالاد فصل هم مناسب است.