

Hortifruti União na cozinha

Salada de alho-poró com kani kama

2 alhos-porós grandes (talos)
250gr de kani kama
Suco de 2 limões
2 colheres de sopa de azeite
200gr de maionese
Sal a gosto



Lave os alhos-porós e pique em fatias finas. Desfie os bastões de kanis kama e coloque em uma vasilha junto ao alho-poró fatiado. Tempere com os outros ingredientes e misture bem. Reserve na geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 10 minutos