

# Pwa blan ak salad radi Engredyan

## Ingredients

- 1 pakèt radi, koupe byen mens
- 2 Siv (oswa ¼ zonyon), tranche
- 2 bwat pwa Blan, vide ak rensè
- ¾ tas Oliv, pike ak tranche
- 2 Anchovy/Anchwa (?) file, seche
- ¾ tas lwil oliv
- 2 TBSP Capers (?)
- 2 ½ tas Fresh pèsi
- ¼ tas (oswa plis) vinèg blan
- Ajoute sèl ak pwav pou bay bon gou

## Enstriksyon

1. Melanj anchwa, lwil oliv, kapo, ak 1 tas pèsi nan blennè jiskaske li vin tounen yon crèm.
2. Transfere nan yon bòl gwo epi ajoute ¼ tas nan vinèg la. Ajoute sèl ak pwav pou bay gou. Ajoute plis vinèg si ou vle.
3. Ajoute radi, siv (oswa zonyon), pwa, oliv, ak pèsi ki rete. Lanse epi melanje yo ansanm.
4. Mete nan frijidè pou inèdtan, kouvri, pou pèmèt gou amelyore.

Sèvi ak poul, pwason, oswa avèk pwa vèt!

