

סלט סלק, אננס וגבינת חלומי



רכיבים

- סלק בינוניים שלמים
- אננס חתוך לקוביות, או אננס מקופסת שימורים
- צנונית פרוסות דק לחצאי עיגולים
- זר אורוגולה שטופים ויבשים
- גרם גבינה לבנה 5% חתוכה לקוביות
- גרם אגוזי מלך טבעיים
- 1/2 2/1 כוס חומץ
- 1/4 4/1 כוס שמן זית מעודן או שמן חמניות
- קרטיב קרח בטעם אננס חתוך לקוביות (או כף מיץ מקופסת השימורים של האננס)
- לימון

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מניחים בתבנית תנור על גבי נייר אפייה חופן מלח גס, ומעליו את הסלקים. צולים כחצי שעה בתנור עד לריכוך. מצננים ופורסים לשמיניות.
3. בתבנית תנור נפרדת מניחים קוביות אננס וצולים עד התקרמלות כ-10 דקות. מצננים.
4. מחממים מחבת טפלון ללא שומן וקולים את האגוזים עד קבלת פריכות.
5. מחממים במחבת 2-3 כפות שמן זית, וצורבים את קוביות גבינת החלומי עד הזהבה.
6. מערבבים יחד בצנצנת את החומץ תפוחים, שמן זית, לימון וקוביות ארטיק אננס או כף מיץ מקופסת שימורים עד לקבלת מרקם אחיד.
7. בקערה גדולה מניחים רוקט, מפזרים מעליו את האננס, הצנוניות והאגוזים ויוצקים כמעט את כל הוויניגרט.
8. מערבבים ומעבירים לקערת הגשה. מסדרים בצורה יפה את קוביות הגבינה ואת הסלקים ויוצקים את שארית הוויניגרט. מגישים מיד.

45 דקות

6 servings 6