

## סלט שורשים ברוטב חרדל ודבש



### רכיבים

- עלים חסה פריכים משניים או שלושה סוגי חסה
- גרם עלי בייבי
- אבוקדו קלוף וחתוך לקוביות
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- צנונית פרוסות וחתוכות לגפרורים
- גזר חתוכים לגפרורים
- סלרי קלוף פרוס וחתוך לגפרורים
- קולורבי קלוף פרוס וחתוך לגפרורים
- בצל ירוק קצוצים דק
- נתח נבטים
- 1/3 3/1 כוס אסם רוטב לסלט חרדל ודבש לרוטב
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל לרוטב
- לפי הטעם מלח לרוטב
- לפי הטעם פלפל גרוס לרוטב
- שיני שום כתושות לרוטב
- 1/3 3/1 כוס שמן זית לרוטב
- כפית סוכר חום לרוטב
- 1/3 3/1 כוס שמן שומשום או כל שמן אחר לרוטב
- כפות חומץ בלסמי לרוטב
- כף חומץ בן יין לרוטב

### הכנה

1. שמים בקערה את כל מרכיבי הסלט.
2. שמים בצנצנת את כל מרכיבי הרוטב, ומנערים היטב.
3. טועמים ומשפרים תיבול.
4. לפני ההגשה מנערים שוב את הצנצנת ויוצקים את הרוטב על הסלט, מערבבים ומגישים. בתיאבון!

30 דקות

5 servings 5