

סלט כרוב סיני מדהים



רכיבים

- ראש כרוב
- חבילה שקדים קצוצים
- 3/4 4/3 כוס שומשום
- 1/2 2/1 כוס צנוברים
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף שמן זית
- כפות סוכר לבן
- כפית חומץ

הכנה

1. חותכים את הכרוב לרצועות דקיקות לסלט ומשרים במים בתוך קערה.
2. מחממים מחבת ומוסיפים את השומשום הצנוברים והשקדים, קולים קצת את השומשום השקדים והצנוברים. מוסיפים מעט שמן זית, מעט חומץ, מעט רוטב סויה. מחכים חצי דקה ומוסיפים את הסוכר, מורידים מהאש ומצננים.
3. מסננים את מים מהכרוב ומוסיפים את הרוטב, מערבבים היטב ומגישים.

25 דקות

4 servings 4