

## סלט כרוב בתיבול אסיאתי



### רכיבים

- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- כפות שמן שומשום
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס חומץ
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כרוב (או 1/2 גדול) פרוס לרצועות דקות
- גרם אגוז פקאן מסוכך (סיני) קצוצים גס
- גרם צנוברים קלויים קלות
- גרם שומשום קלוי
- חבילות נודלס אטריות מסולסלות שבורות גס לא מבושלות (200 גרם)

### הכנה

1. מערבבים בקערה כרוב, אגוזי פקאן, צנוברים ושומשום.
2. יוצקים את חומרי הרוטב לצנצנת עם מכסה תואם, סוגרים ומנערים היטב. שומרים את הרוטב בנפרד מהסלט עד ההגשה.
3. להגשה: יוצקים את הרוטב על הסלט ומערבבים עד שכולו מצופה. מפזרים אטריות ומגישים מיד.
4. טיפ: אפשר להכין את הסלט עד יממה מראש ולשמור בקירור (המרקם יהיה יותר רך, אבל עדיין טעים). את הפקאנים, הצנוברים, השומשום והנודלס מפזרים רגע לפני ההגשה.

6 servings 6