

סלט חסה ברוטב במבה (כן!)



רכיבים

- ראש חסה
- בצל סגול קטן
- חבילה במבה קלאסי 80 גרם
- 1/2 2/1 כוס מים חמים
- כף חרדל
- כף מיונז

הכנה

1. קורעים את החסה לקרעים גדולים ומניחים בקערת סלט. חוצים את הבצל לאורך ופורסים כל חצי לפרוסות בינוניות. מפרקים ומוסיפים לקערה.
2. מוזגים את המים לכוס. ממלאים את הכוס בבמבה ומחכים שתי דקות עד שהיא נמסה במים. מערבבים היטב. מוסיפים לכוס את המיונז והחרדל ומערבבים. יתקבל רוטב סמיך.
3. ממש לפני ההגשה, מוסיפים את הרוטב לסלט ומערבבים היטב אך בעדינות.

10 דקות

4 servings 4