

סלט עגבניות ואנשובי



רכיבים

- גרם אנשובי נקי ופתוח
- קילוגרם מלח
- גרם זרעי כוסברה
- גרם לימון
- גרם עגבנייה
- גרם עגבניות שרי צהובות
- גרם עגבניות
- גרם עגבנייה גדולות, שגדלו תחת השמש
- כפות שמן זית
- ענף תימין
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- כפית סוכר לבן
- עלה זעתר
- לימון סחוט למיץ

הכנה

1. כותשים מעט את זרעי הכוסברה בקערה יחד עם המלח הגס וגרידת הלימון, עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מניחים בתבנית חצי מכמות תערובת המלח, ומעל מניחים את האנשובי פתוח כפרפר, כאשר העור פונה כלפי מעלה. מכסים שוב במלח ומניחים במקרר למשך 40 דקות.
3. מכינים קערה עם מי קרח, ושוטפים בה היטב את המלח מהדגים. מניחים על בד ליבוש.
4. מעבירים לקופסה, ומכסים בשמן זית (הדגים נשמרים למספר חודשים, כך שניתן להכין כמות גדולה).
5. מחממים תנור לחום של 100 מעלות.
6. חותכים את עגבניות השטח בלבד לשישיות. מניחים בתבנית מתבלים בשמן זית, מלח, פלפל, טימין וכמות נאה של סוכר.
7. מכניסים לתנור למשך 120 דקות כשהדלת פתוחה.
8. חוצים את עגבניות השרי הצבעוניות ומתבלים במלח, פלפל ומיץ לימון. מסדרים כמות שווה בכל צלחת ומסדרים גם מהעגבניות האפיות.
9. שוזרים את האנשובי בין העגבניות, ומפזרים מספר עלי זעתר טרי מעל. בתיאבון!

240 דקות

6 servings 6