

סלט אנדיב עם גבינה כחולה



רכיבים

- אנדיב
- זר עלי רוקט
- גרם גבינת גורגונזולה חריפה, פרוסה
- 1/2 2/1 כוס אגוזי לוז שבורים
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- כפות שמן אגוזים
- כפות חומץ
- כפית לימון מגורדת
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס טחון טרי

הכנה

1. מפרידים את עלי האנדיב, שוטפים ומייבשים את הארוגולה.
2. מערבבים את חומרי הרוטב בצנצנת זכוכית עם מכסה.
3. שמים את העלים בקערה גדולה, יוצקים פנימה את הרוטב, מערבבים את הסלט ומעבירים למסננת.
4. מסדרים את הארוגולה והאנדיב על צלחות הגשה בצורה נאה. מפזרים סביב את האגוזים ומסדרים סביב פרוסות גבינה.
5. מטפטפים סביב עוד מעט מהרוטב.

15 דקות

4 servings 4