

## חגיגת בטטה בתיבול מתקתק



### רכיבים

- 1/4 4/1 כרוב סגול
- בצל ירוק
- פלפל סודני
- 1/2 2/1 כוס אגוז קשיו
- כוסות עלי בייבי
- בטטה
- לפי הטעם מלח
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות סילאן
- כפות שמן זית
- כף חומץ בלסמי
- 1/2 2/1 לימון
- לפי הטעם מלח
- כף חרדל
- כף סילאן
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. פורסים את הבטטה לקוביות קטנות.
2. מזלפים עליהן שמן זית ומלח, פלפל ואופים בתנור על חום של 200 מעלות, כ-15 דקות.
3. מחממים במחבת את רוטב הסויה, סילאן ורוטב צ'ילי מתוק עד צמצום ומוסיפים את הבטטות, מערבבים דקה עד קרמול.
4. פורסים את הכרוב לרצועות ואת הבצל הירוק והצ'ילי לטבעות ומניחים בקערה עם הקשיו והעלים הירוקים.
5. בצנצנת קטנה מערבבים את כל מרכיבי הרוטב - 2 כפות שמן זית, 1 כף חומץ בלסמי, מיץ מחצי לימון, 1 כף חרדל, 1 כף סילאן ומלח ופלפל.
6. מתבלים ומערבבים.
7. מוסיפים את קוביות הבטטה המקורמלות.

30 דקות

6 servings 6