

סלט חסה עם שקדים



רכיבים

- חסה שטופה, יבשה וקרועה לחתיכות בגודל בינוני
- נקטרינה פרוסה לפרוסות דקות וצרות
- גרם צימוקים, זנגוויל, קינמון
- גרם שקדים קלופים וטחונים מולבנים
- גרם נודלס אטריות להקפצה אסם
- כפות סוכר חום
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כפות חומץ
- כפית חרדל דיז'ון
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפות ריבה

הכנה

1. מערבבים את חומרי הרוטב בקערת ערבוב קטנה ונותנים לו לנוח קלות.
2. במחבת עם מעט מאד שמן מטגנים קלות את הנודלס. מוסיפים את הסוכר ומערבבים היטב תוך כדי שהסוכר נמס, ועוטף את הנודלס. מורידים מהכיריים ונותנים לנודלס להתקרר.
3. מניחים בקערה את החסה הנקטרינות והצימוקים. יוצקים את הרוטב ומערבבים.
4. מוסיפים את הנודלס והשקדים, מגישים. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4