

סלט תפוחי אדמה עם אווז מעושן



רכיבים

- שקיות תפוח אדמה
- בצל סגול
- 1/2 2/1 חבילה אפונה
- גרם חזה אווז מעושן
- זר עלי בייבי
- פלפל אדום
- פלפל צהוב
- כפות חומץ בן-יין לבן
- כפית חרדל דיז'ון
- כף מיונז
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. שוטפים את תפוחי האדמה המבושלים וחוצים אותם.
2. חולטים את האפונה הסינית במים רותחים כ- 2 דקות, מסננים ושוטפים במים קרים.
3. פורסים את הבצל לחצי ולפרוסות דקות.
4. פורסים את שני סוגי הפלפל לפרוסות דקות.
5. מערבבים את כל מרכיבי התיבול - חומץ בן יין, מיונז, שמן זית, חרדל, מלח ופלפל, שופכים על תפוחי האדמה ומערבבים היטב. מוסיפים את יתר הירקות ומערבבים קלות.
6. מניחים את פרוסות החזה אווז על תבנית, מעל נייר אפייה, ומכניסים לתנור חם מאוד ל- 5 דקות או עד שהן צרובות יפה ורוב השומן נמס (בשלב הזה ניתן לעבור עליהן עם מברשת מרוחה בחומץ בלסמי, לא חובה!).
7. חותכים את החזה האפוי לפיסות.
8. מסדרים את הסלט על צלחת הגשה ומפזרים מעל את חזה האווז.

20 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕