

סלט בטטה מקורמלת



רכיבים

- 1/4 4/1 כרוב סגול
- בצל ירוק
- פלפל אדום חריף
- 1/2 2/1 כוס אגוזי קשיו קלויים
- גרם עלי רוקט
- בטטה
- לפי הטעם מלח
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כפות רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח
- כפות סילאן
- כפות שמן זית
- כף חומץ בלסמי
- 1/2 2/1 לימון
- לפי הטעם מלח
- כף חרדל
- כף סילאן
- לפי הטעם פלפל

הכנה

1. פורסים את הבטטות לקוביות קטנות.
2. מזלפים עליהן שמן זית ומלח, פלפל ואופים בתנור על חום של 200 מעלות, כ-15 דקות.
3. מחממים במחבת את 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.

25 דקות

6 servings 6