

סלט אטריות דקות צבעוני וחגיגי



רכיבים

- כוס אטריות דקות אסם 400 ג
- 1/4 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 1/2 ראש כרוב פרוס דק
- קישוא חתוכים לחצאי טבעות עבות
- 1/3 1/3 כוס כוסברה (מופרדת לעלים)
- 1/3 1/3 כוס נענע
- 1/2 1/2 זר עירית חתוכה למקטעים של 3 ס"מ
- כוס גרגירי חומוס מבושלים
- 1/4 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 1/2 לימון סחוט למיץ
- כפות חומץ תפוחים או חומץ בלסמי
- כפית שום כתוש
- כף חרדל דיז'ון חלק
- כף דבש או מייפל

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. בסיר גדול עם הרבה מים רותחים וקצת מלח מבשלים את האטריות לפי ההוראות. מסננים היטב.
3. מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. שמים בתבנית את האטריות, הכרוב והקישואים (אני אוהבת לסדר אותם בנפרד אבל אפשר לגמרי גם לערבב ביניהם).
4. מזלפים שמן זית, ממליחים ומפלפלים ואופים 20-25 דקות, עד שהאטריות פריכות והירקות חרוכים קלות. מוציאים ומצננים היטב.
5. בקערית קטנה מערבבים את מרכיבי הרוטב – 1/4 כוס שמן זית, מיץ מחצי לימון, 2 כפות חומץ תפוחים או בלסמי, 1 כפית שום כתוש, 1 כף חרדל, 1 כף דבש או מייפל, מלח ופלפל. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
6. בקערת ערבוב גדולה שמים את כל מרכיבי הסלט, יוצקים את הרוטב ומערבבים היטב. מעבירים לצלחת הגשה יפה, מפזרים גרגרי רימון ומגישים.

20 דקות ⌚

4 4 ⊕