בישולים

סלט חג חגיגי עם פיצוחים מקורמלים

רכיבים

- ראש חסה לאליק, מפורקת לעלים קרועים גס
- בצל סגול פרוס לטבעות דקות
- נקטרינה (או פרי העונה אהוב), פרוסות לפלחים דקים
- 1/2 1/2 כוס חמוציות
- כוס אגוז פקאן
- כוס שקדים פרוסים
- כפות ממרח שוקולד אהוב, מייפל, דבש ועוד
- כפות שמן זית
- כפות רוטב סויה קלאסי אסם
- כפית חרדל
- 1/2 1/2 לימון סחוט
- 1/2 1/2 כפית שום גבישי
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור

הכנה

1. קליית הפיצוחים: במחבת יבשה מערבבים את הפקאנים והשקדים עם סירופ המייפל. קולים על אש בינונית תוך ערבוב מתמיד למשך מספר דקות עד שהפיצוחים מצופים ומקורמלים קלות. מעבירים למשטח ישר ומצננים היטב.
2. להכנת הרוטב: בצנצנת קטנה שמים את שמן הזית, הסויה, הדבש, החרדל, מיץ הלימון, השום הגבישי, המלח והפלפל. משקשקים היטב לקבלת תחליב (אמולסיה) אחיד.
3. להרכבת הסלט והגשה: בקערת הגשה רחבה שמים את עלי החסה, טבעות הבצל הסגול, פלחי הנקטרינה והחמוציות.
4. יוצקים את הרוטב מעל הירקות סמוך למועד ההגשה, מערבבים בעדינות ומפזרים מעל בנדיבות את הפיצוחים המקורמלים.

10 דקות

4 4