

מרכיבים

- 1 חבילה SENSATIONAL נתחי סויה דמוי עוף
- 2 יחידות חסה
- 3 כפות שמן זית
- 3 פרוסות חלה
- 3 כפות יין לבן
- 1 כף מיונג
- 1/2 כוס שמן זית
- 1 כף חרדל דיז'ון
- 3 כפות מיץ לימון
- 1 שן שום
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור



דרגת קושי קל



משך 15 דקות



מנה 2 מנות

סלט עשיר ברוטב קטיפתי שמכינים בצ'יק

הוראות הכנה

1. בחרים 2 סוגי חסה אהובים - כמו לבבות קיסר וחסה לאליק, שוטפים היטב וחותכים לקרעים.
2. קורעים את החלה לחתיכות.
3. במחבת רחבה עם שמן זית מקפיצים את נתחי הסויה כ-5 דקות.
4. מוציאים מהמחבת ומניחים בצד.
5. באותה מחבת צולים מעט את קרעי החלה עד שהם זהובים ויפים.
6. להכנת הרוטב מערבבים את המרכיבים - 3 כפות חומץ בן יין לבן, 1 כף מיונג, 1/2 כוס שמן זית, 1 כף חרדל, 3 כפות מיץ לימון, 1 שן שום כתושה, 1/2 כפית מלח ו-1/2 כפית פלפל שחור, ומניחים בצד.
7. להגשה בקערת הגשה מסדרים את עלי החסות, מוזגים מעל את הרוטב ומערבבים קלות. מניחים מעל את נתחי הסויה ואת קרעי החלה ומגישים.

המתכון של ניצן ירדן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL