



קל



15 דקות



2 מנות

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

סלט עשיר ברוטב קטיפתי שמכינים בצ'יק

הוראות הכנה

1. בוכרים 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